



## The Owl & The Dust Devil 2017

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 3.93

Ce vin rouge est une cuvée mono-vignoble élaborée à partir de Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tannat et Cabernet Franc. Le Cabernet constitue l'épine dorsale du vin, offrant une charpente solide et une structure harmonieuse, sublimée par l'élégance aromatique et la texture soyeuse du Malbec. Le Petit Verdot et le Tannat confèrent à l'assemblage une densité tannique marquée et une intensité fruitée, apportant ainsi une complexité aromatique, une profondeur remarquable et un potentiel évolutif d'exception.

Producteur	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Type d'article	Vin rouge
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Millésime	2017
Format	150 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tannat, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	400087
Accord mets et vins	Agneau, Bœuf, Grillades
Avis	Tim Atkin MW 92/100 Wine Enthusiast 91/100 Wine Spectator 90/100



### Vinification

Les raisins sont passés par un processus de sélection en 4 étapes de l'approche interne de la société. Le Decero Owl & Dust Devil 2017 a été élevé pendant 18 mois dans un petit fût français.

### Histoire





Un combat mystique entre deux merveilles naturelles. Un groupe de chouettes Lechuza s'est installé dans les environs des vignobles Remolinos à Mendoza, en Argentine. Elles y gardent un œil attentif sur les vignes et les protègent des parasites. Pendant la période de végétation, une bataille se déroule. Des tornades se forment et le Dust Devil (diable de la poussière) se fraie un chemin à travers les vignes. Les hiboux s'envolent, effrayés, jusqu'à ce que le diable disparaisse à nouveau dans les airs. Cette scène contribue à rendre le vignoble Remolinos si reconnaissable et le vin The Owl & The Dust Devil si exceptionnel.

