



Decero Amano 2016

CHF 132.00 | 10 cl = CHF 8.80

L'Amano argentin est majoritairement composé de malbec, mais contient aussi du cabernet sauvignon, du petit verdot et du tannat. Il arbore une robe pourpre vive. Le nez est choyé par des arômes de cerise mûre, de liqueur de mûre, de chocolat, d'épices asiatiques et de pain grillé. En bouche, il se révèle rond et complexe avec une concentration et une longueur merveilleuses. Un très grand succès de Finca Decero.

Producteur	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Type d'article	Vin rouge
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Millésime	2016
Format	150 cl
Alcool	14.8 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tannat
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	401286
Accord mets et vins	Plats mijotés, Plats de poisson raffinés, Grillades
Avis	Robert Parker 91/100 Tim Atkin MW 91/100



Vinification

Le Decero Amano a été soumis à un pressurage délicat. Ce vin argentin a ensuite été élevé en barriques françaises neuves pendant 20 mois.

Terroir

Sols alluviaux et colluviaux : Malbec provenant de sols grossiers, Cabernet de sols riches en graviers et Petit Verdot et Tannat sur les sites à faible vigueur végétative.

Histoire





Niché dans les contreforts des Andes, sur des sols pauvres, le domaine Finca Decero accorde une très grande valeur au travail manuel, c'est-à-dire «amano». Le nom «Decer», qui signifie «entièrement nouveau», est parfaitement choisi pour la finca.

