



Decero Malbec 2017

That's Argentinal! Un malbec majestueux qui a de la chair sur les os. Les premiers arômes évoquent la confiture de mûre, la myrtille, le chocolat, le café et de savoureuses notes torréfiées. Le palais délivre lui des arômes concentrés de baies sombres et une combinaison harmonieuse de tannins au grain fin, d'élégante acidité et d'un corps puissant, soulignée par une texture crémeuse. Le grand moment de toute soirée grillades, lorsque les pièces nobles de viande cherchent le compagnon idéal et le trouvent dans ce malbec Decero.

Producteur	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Type d'article	Vin rouge
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Millésime	2017
Format	150 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Malbec
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	399387
Accord mets et vins	Grillades, Plats de poisson raffinés, Plats à base de porc, Légumes
Avis	James Suckling 91/100 Wine Spectator 91/100 Wine Enthusiast 91/100



Vinification

Les raisins sont vinifiés individuellement par parcelle. 5 à 7 jours de macération à froid.

Puis 10 jours de fermentation à température contrôlée en cuve en acier, suivis de 15 à 18 jours de macération. 90% du vin est élevé 14 mois en barriques françaises (30% de bois neuf), tandis que les 10% restants demeurent en cuve, afin de conserver l'arôme fruité et floral typique.

Terroir





Le terroir est marqué par une grande diversité géologique. Les vignobles se trouvent à une altitude de 1050 mètres. Les nuits fraîches aident à préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes.

Histoire

Autrefois un lopin de terre aride dans les contreforts argentins des Andes, la Finca Decero est aujourd'hui un domaine viticole unique.

