



*vins fins*



## **malbec Fabre Montmayou 2004**

**Fabre Montmayou**

**10326080 (Spécialité)**

**18,55\$**

Ce domaine a été fondé dans les années 1990 par deux français de Bordeaux, dont Hervé Joyaux Fabre. Ils ont décidé d'investir en Argentine dans l'objectif de produire des vins de grande qualité, en respectant la méthode traditionnelle et la philosophie des grands Châteaux bordelais.

En 1992, ils ont acheté 15 hectares de Malbec, le cépage qui identifie l'Argentine dans le monde.

Aujourd'hui, le domaine a 75 hectares dans la région de Mendoza qui fut plantée au début du siècle avec du Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot et Chardonnay. Ces 75 hectares sont divisés en 3 différents vignobles (2 à Lujan de Cuyo et un à Maipu)

Nom :	Malbec Fabre Montmayou
Appellation :	Lujan de Cuyo - Mendoza
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	Argentine
Région viticole :	Lujan de Cuyo - Mendoza
Nom du propriétaire :	Diane et Hervé Joyaux Fabre
Géologie du sol :	
Encépagement :	100% Malbec
Age moyen des vignes:	45 hl/ha - 500 000 bouteilles au total
Élevage :	vieilli en barrique de chêne français pendant 12 mois avec 33 % de chêne neuf chaque année
Production :	
Aspect visuel :	De couleur rouge profond avec des reflets violets.
Aspect olfactif :	Au nez on retrouve des arômes de fruits rouges, de réglisse et de violette
Aspect gustatif :	Complexe et très souple en bouche, avec des tanins très ronds et harmonieux.
Accord vin et mets :	Vin puissant qui accompagne parfaitement toutes sortes de viandes grillées ou plats en sauce
Conservation :	3-5 ans