



vins fins



"Ce producteur argentin fait partie de l'élite vinicole du pays grâce, entre autres, à la qualité de son vignoble complanté de vieilles vignes d'un âge moyen de 40 ans. L'équipe d'oenologues qui dirige les vinifications de Weinert s'est donné comme objectif d'élaborer des vins concentrés d'une grande capacité de vieillissement. Pour y parvenir, ils effectuent de longues fermentations, avec des remontages et pigeages fréquents, ainsi que de très longues maturations en vieux foudres (d'une contenance de 2000 à 6000 litres) de chêne français. La durée de séjour en foudres varie de 3 ans (pour ce Malbec 1995) jusqu'à 10 ans pour les grandes réserves de la maison."
François Chartier

malbec Mendoza 2002
Bodegas y Cavas de Weinert
726877 (Spécialité)
18,85\$

Nom :	Malbec Mendoza
Appellation :	Lujan de Cuyo - Mendoza
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	Argentine
Région vinicole :	Mendoza
Nom du propriétaire :	Weinert
Géologie du sol :	Graveleux argilo-calcaire, alluvium
Encépagement :	Malbec 100%
Age moyen des vignes :	20 ans
Élevage :	En cuves et en foudres 2 ans
Production :	250 000
Aspect visuel :	Robe moyennement sombre, reflets tuilés légers
Aspect olfactif :	Nez délicat d'épices, de fumée, de fruits mûrs et de vanille
Aspect gustatif :	Bouche riche, plein et gouteux avec une belle longueur et des tanins serrés
Accord vin et mets :	Gigot d'agneau aux graines de coriandre, ragoût de boeuf servi sur une purée de polenta au parmigiano reggiano ou brochettes de boeuf sauce au poivre vert. Fromages : vieille tomme de Savoie, vieil emmental ou très vieux gouda (François Chartier)
Conservation :	6 à 8 ans