



SANTA JULIA [+] MALBEC 2013

Cépages: 100% Malbec.

Dénomination : vin rouge d'Argentine.

Zone d'origine : raisins originaires des vignobles de Maipú, de Santa Rosa et de la Vallée d'Uco, Mendoza, Argentine.

Production : la récolte des raisins se fait à la main pendant le mois de mars. La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées. Macération pendant 20 jours à des températures entre 25-27°C avec pigeage et délestage réguliers. Elevage en barriques de chêne français (1er 2ème et 3ème utilisation) pendant 4 pour 30% de vin

Degré alcoolique : 13,5 % vol.

Acidité : 5,7 g/l.

Sucre résiduel : 4,0 g/l.

Couleur : violette profonde et pourpre brillante.

Arôme : nez complexe avec des arômes de fruits mûrs comme les figes, la prune, les mûres et la confiture, typiques du Malbec. Notes de vanille, tabac, café et chocolat complètent le bouquet.

Bouche : vin corsé avec des tannins doux, bonne structure et longueur en bouche.

Mets/accords: excellent pour accompagner des viandes grillées.

Service : servir à 18°C.