



ARGENTINE MENDOZA VALLE DE UCO CUVELIER LOS ANDES 2020 " COLECCION "

Pays : Argentine
Région : Mendoza
Sous région :
Cépage(s) : 54% Malbec, 20% merlot, 18% Cabernet Sauvignon,
6% Syrah, 2% petit verdot

Note de dégustation :

Magnifique robe grenat profonde. Les arômes de fruits noirs bien mûres (cassis, mures, cerises noires) sont complétés d'une délicate touche boisée et épicée. En bouche, c'est un vin suave, rond avec une grande concentration et des tanins très soyeux. Une belle bouteille prête à être appréciée, pourquoi pas avec une entrecôte de bœuf argentin.

Température de service : Entre 17 et 18 C°
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges (filet de bœuf grillé, magret de canard, agneau).
Plateau de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

La rencontre du savoir-faire bordelais et du fabuleux terroir de Mendoza créé un grand vin riche et suave, aux tanins veloutés et soyeux. La famille Cuvelier, propriétaire depuis 1903 du Château Le Crock à Saint Estèphe et du Château Léoville Poyferré à Saint Julien exploite depuis 1998 des parcelles de vignes perchées dans la Cordillère des Andes à près de 1000 mètres d'altitude. Parmi les vignobles argentins de premier plan, Vista Flores dans la vallée de Uco offre des différences importantes de températures diurnes et nocturnes, phénomène très favorable à une lente et parfaite maturation des raisins jusqu'à la récolte. La vendange manuelle est suivie d'un égrappage minutieux, d'une fermentation en cuve inox et d'un élevage de 12 mois en barriques de chêne français. L'assemblage dominé par le



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

