

LO CA Malbec 8% Vol, Domaine Bousquet

Cette cuvée incarne une vision moderne du vin : faible en calories et en alcool, tout en restant expressive et équilibrée. Issue de vignobles d'altitude, elle est pensée pour les amateurs recherchant fraîcheur, légèreté et plaisir responsable, sans compromis sur la qualité.

Origine: Les raisins proviennent de la Vallée de l'Uco, au pied des Andes, une région reconnue pour son climat sec et ses amplitudes thermiques marquées. Les sols sablo-limoneux favorisent un excellent drainage et une maturation lente, idéale pour préserver l'acidité et l'aromatique du Malbec. La culture biologique est rendue possible par les vents constants venant des Andes, qui limitent naturellement les maladies. Les pratiques régénératives améliorent la biodiversité, la structure des sols et le développement racinaire en profondeur, réduisant les besoins en irrigation.

Vinification: Les raisins sont récoltés plus tôt que pour une cuvée traditionnelle afin de préserver fraîcheur et faible degré d'alcool. Chaque parcelle est vinifiée séparément, avec une fermentation contrôlée de 12 à 17 jours, suivie d'une mise rapide en bouteille pour conserver le fruit.

Dégustation: La robe présente une teinte violette intense. Le nez révèle des arômes nets de fruits rouges et noirs. En bouche, l'attaque est légère et fruitée, avec une belle vivacité et une finale fraîche, peu sucrée et très digeste.

Association mets: Idéal à l'apéritif ou pour un repas léger : salade de poulet grillé, pâtes à la sauce tomate, pizza végétarienne ou légumes rôtis. Un choix parfait pour une soirée conviviale en semaine, entre amis ou en famille.