Malbec Bio, Domaine Bousquet



Voici le Malbec bio accessible et fruité, né des hauteurs de la vallée de l'Uco, où l'altitude et le climat andin subliment le cépage emblématique de l'Argentine. Élaboré sans bois pour préserver la pureté du fruit, il incarne l'équilibre parfait entre fraîcheur, gourmandise et respect de l'environnement. Un vin rouge simple et généreux, idéal pour les moments de convivialité.

Origine: Les vignobles, situés à 1 200 mètres d'altitude dans la vallée de l'Uco, bénéficient de sols sablonneux et d'un climat aride, marqué par de fortes amplitudes thermiques. Ces conditions, associées à une irrigation goutte-à-goutte alimentée par la fonte des neiges andines, permettent d'obtenir des raisins d'une maturité optimale et d'une fraîcheur préservée.

Encépagement: 100% malbec

Vinification: Les raisins, récoltés tôt le matin pour préserver leur fraîcheur, fermentent en cuves inox à 26°C pendant 10 jours. L'absence d'élevage en bois met en valeur le fruit et son expression variétale, offrant un vin d'une grande accessibilité et d'un profil fruité.

Dégustation: Sa robe violette intense révèle un nez de mûre, de prune et de figue, avec des notes subtiles de réglisse. En bouche, il séduit par son équilibre entre fruits rouges et noirs, sa rondeur et ses tanins souples, offrant une finale douce et légèrement poivrée.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait pour accompagner les grillades, les pâtes, les viandes rouges ou les fromages affinés. Servi à 18°C, il révèle toute sa générosité et sa capacité à sublimer les plats du quotidien.

- Rouleaux de printemps
- Côtes de porc blackwell (pickels)
- Empanadas
- Piperade Basquaise
- Tournedos sauce poivre vert
- ...