Malbec "Reserva" Bio, Domaine Bousquet, Argentina



C'est une belle valeur dans l'assortiment. Il est issu d'un vignoble cultivé biologiquement, ce rouge est composé de 85 % de malbec, cépage complété par de la syrah, du merlot et du cabernet sauvignon. Élevé quelques mois en fûts de chêne français.

Origine: L'altitude, les sols vierges, la terre calcaires, pauvres et bien drainant, le climat sec et l'ensoleillement optimal font que les vignes profitent d'un terroir exceptionnel.

Encépagement: 85% malbec, 5% cabernet sauvignon, 5% merlot, 5% syrah

Vinification: Ce Reserva est vinifié à partir de raisins sélectionnés, récoltés à la main. Après une macération à froid et une fermentation contrôlée, une partie du vin est élevée pendant 10 à 12 mois en fûts de chêne français, l'autre en cuve inox. Enfin, le vin est affiné en bouteille avant sa commercialisation pour garantir une bonne harmonie.

Dégustation: Ce vin raffiné présente des saveurs de prunes et de fruits rouges, un Malbec bien présent mais avec une touche d'élégance française et un soupçon de chêne. Il témoigne de son héritage argentin et de l'origine française de la famille Bousquet.

Potentiel de garde: 1 minimum - 6 maximum

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin fera la fête à une grillade de bœuf argentin.

- Tacos
- Onglet aux échalotes
- Filet mignon de porc,sauce au fromage fort
- Empanadas
- Ragoût d'agneau et aubergines
- Aiguillettes de canard laquées au miel
- ...