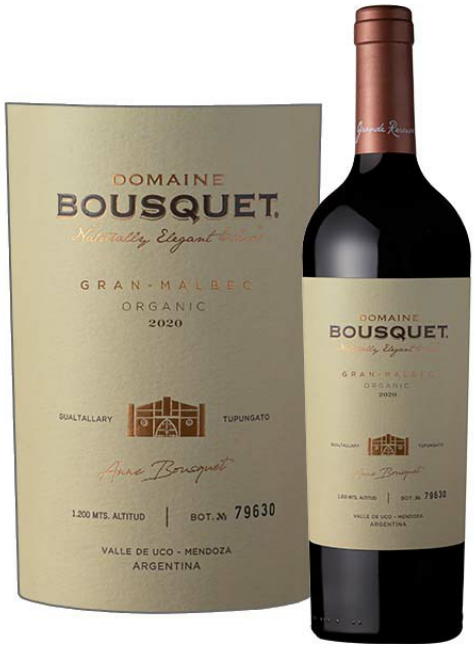
Gran - Malbec Bio, Domaine Bousquet



Les raisins proviennent des premières parcelles plantées par la famille Bousquet en 2000, dans le désert d'altitude de la vallée de l'Uco. Il tire son nom de "Gran" car il provient des meilleurs terroirs du domaine, où les sols sablonneux, calcaires et caillouteux, combinés à un climat extrême, donnent des raisins d'une concentration et d'une richesse exceptionnelles. Un vin d'une grande intensité, où la puissance des Andes s'exprime sans compromis, pour un vin rouge profond, structuré et d'une longue persistance digne d'un élevage en chêne.

Origine: Les vignobles, situés à 1 200 mètres d'altitude dans la vallée de l'Uco, bénéficient de sols sablonneux, calcaires et caillouteux, ainsi que d'un climat désertique tempéré par les brises andines. Les amplitudes thermiques marquées et l'irrigation goutte-à-goutte, alimentée par la fonte des neiges, confèrent aux raisins une maturité optimale et une concentration aromatique unique.

Encépagement: 100% malbec

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement fin mars/début avril, subissent une macération à froid de 72 à 96 heures, suivie d'une fermentation à température contrôlée (25-28°C) pendant 12 jours. L'élevage de 10 mois en fûts de chêne français (50% neufs) affine sa structure et révèle toute la profondeur du terroir.

Dégustation: Sa robe intense aux reflets violets révèle un nez de fruits noirs mûrs, de réglisse et d'épices douces, complété par des notes de vanille et de cacao. En bouche, il séduit par sa structure charnue, ses tanins soyeux et une finale persistante, marquée par une belle harmonie entre rondeur et fraîcheur.

Potentiel de garde: 2 minimum - 10 maximum

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait pour accompagner les viandes rouges maigres, la dinde ou les fromages bleus. Servi à 18°C, il révèle toute sa complexité et sa capacité à sublimer les mets les plus raffinés.