



● Ique Malbec organico

ROU943

Historique

Lorsqu'Enrique Foster goûte pour la première fois un Malbec argentin dans les années 80, le coup de foudre est instantané. Sa décision est alors prise de remuer ciel et terre afin de dénicher la perle rare dans la région de Mendoza. Il pourra dire mission accomplie lorsqu'il met la main en 2001 sur un vignoble ayant des vignes de près de 100 ans. C'est donc en plein centre de la région de Lujan de Cuyo reconnue être la meilleure région du monde pour la production de Malbec qu'Enrique Foster a décidé de construire une winery (GRAVITY FLOW) à la fine pointe de la technologie. Maintenant que tout est en place, aucun effort n'est ménagé afin d'atteindre le but ultime qui est rien de moins que de produire le meilleur malbec d'Argentine.

Reconnaissance

Pays	Argentine	Producteur	Enrique Foster
Région vinicole	Lujan de Cuyo	Cépage(s)	100% malbec
Appellation	I.G. Mendoza, Valle de Famatina	Conservation	2 ans
Service	14° C - 16° C		

Description

Oeil

Robe rouge intense aux reflets violets.

Nez

Au nez, arômes de fruits rouges et poivre blanc.

Bouche

En bouche, le vin a une bonne structure et de doux tanins.

Accord mets/vin

Idéal avec les viandes blanches bien épicées, les viandes rouges et plat avec sauce à la crème. Se marie parfaitement avec le chocolat.

Commentaires

Les vins produits dans les vallées de Famatina se distinguent par leurs caractéristiques organoleptiques uniques. Ceci en raison des conditions optimales qu'offrent les vallées pour la culture de la vigne : une faible humidité ambiante, une luminosité élevée et une amplitude thermique moyenne, en été, qui passe de 36° C le jour et descend à 17° C la nuit. Des hivers froids avec une température allant jusqu'à -7° C. Tout cela favorisé par l'orientation sud-nord des chaînes de montagnes qui empêche les premiers et derniers rayons du soleil d'affecter directement les vignes. Ces caractéristiques, optimales pour le développement de la vigne, permettent d'obtenir des vins ayant un arôme fruité intense et d'une grande complexité. La faible humidité et les faibles précipitations font de la viticulture de la province de La Rioja, en Argentine, l'une des plus saines au monde. Terroir sablonneux extrêmement perméable de grande profondeur. Faible humidité ambiante (seulement 140 mm de précipitations annuelles). Altitude: 850 m 10% du vin vieillit en barrique de chêne. Sucre résiduel: 1.8 g/l

En une ligne