



## Ique Cabernet Organico

ROU952

### Historique

Dans les années 80, Enrique Foster s'est donné comme mission de trouver un vignoble permettant la production de grands vins. Il a dû attendre plus de 20 ans avant de trouver la perle rare, c'est-à-dire des vignes de plus de 100 ans situées sur un grand terroir (celui de Lujan du Cuyo) à plus de 1000m d'altitude. Une fois cette étape cruciale franchie, il s'est associé à l'un des meilleurs œnologues de toute l'Argentine, Mauricio Lorca. Tout était en place pour produire de grands vins.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Argentine	<b>Producteur</b>	Enrique Foster
<b>Région vinicole</b>	Lujan de Cuyo	<b>Cépage(s)</b>	cabernet sauvignon
<b>Appellation</b>	Mendoza	<b>Conservation</b>	2-3 ans
<b>Service</b>	14–16 °C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe rouge profond
<b>Nez</b>	Notes épicées, de poivron et de prune mûre.
<b>Bouche</b>	En bouche, il est ferme, équilibré et persistant.
<b>Accord mets/vin</b>	Viandes grillées, agneau, pâtes avec sauce riche, fromages semi-fermes

## Commentaires

Altitude : plus de 850 m

Sol : Sols sablo-limoneux profonds, bénéficiant d'un excellent drainage naturel. Ces conditions favorisent la santé de la vigne et mettent en valeur l'expression fruitée du vin.

Climat : Climat continental sec, caractérisé par une très faible humidité (environ 140 mm de précipitations annuelles), un fort ensoleillement et une grande amplitude thermique diurne.

L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches permet une maturation équilibrée et un développement aromatique intense.

La combinaison de conditions climatiques extrêmes, d'un climat sec et de sols bien drainés confère aux raisins une grande pureté et une concentration remarquable, donnant naissance à des vins à l'identité régionale affirmée.

Vinification : Vinification traditionnelle selon des protocoles biologiques certifiés, avec une intervention minimale. Faible ajout de sulfites et utilisation d'intrants biologiques certifiés pour préserver le caractère naturel du vin.

### **Biologique.**

## En une ligne

Un vin de caractère à savourer pleinement.