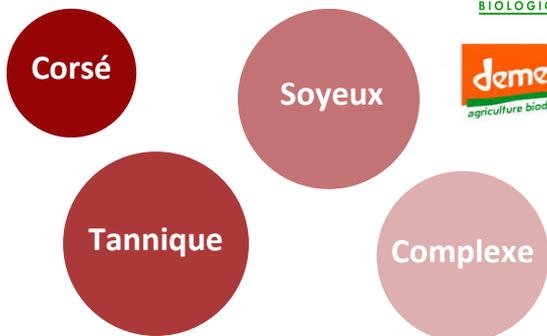


**Ce qui le définit...**



**Cépage :** 100% Malbec



**Sa palette aromatique...**



Equilibre	
Longueur en bouche	
Intensité des saveurs	
Complexité aromatique	
Alcool 14,5 %	

**Conseils de consommation**



**Ses secrets de fabrication...**

Ce domaine viticole unique, situé à 950 m d'altitude à Luján de Cuyo, bénéficie d'une excellente amplitude thermique, d'un climat aride, de sols alluviaux et d'une eau pure provenant de la cordillère des Andes. Les raisins cultivés en Agriculture Biologique et Biodynamique, sont vendangés manuellement, fermentés entre 22 et 28 °C avec des levures indigènes, puis le vin est élevé 10 mois en fût de chêne français de deuxième utilisation. On obtient un Malbec avec un incroyable potentiel de garde, des tanins souples et une belle complexité aromatique.



**Accords mets/vin**



**MG Wine Discovery**

Importation et Distribution de Vins du Monde

11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

contact@mgwinediscovery.com

<https://www.mgwinediscovery.com/>

 @mgwinediscovery

 MG Wine Discovery

 mg-wine-discovery