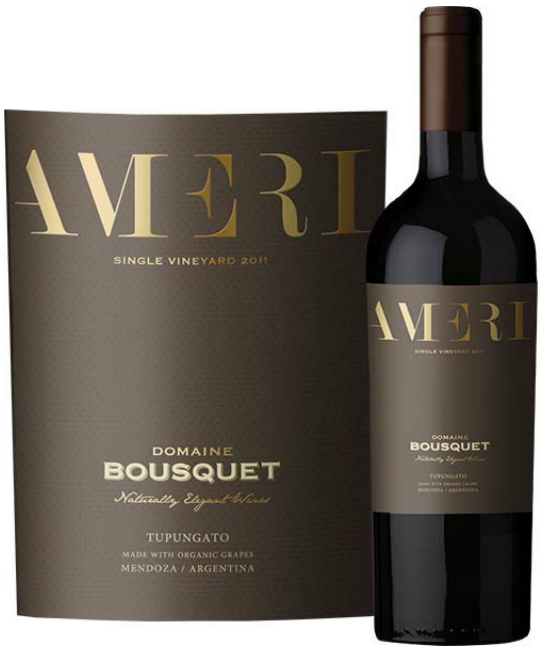
Ameri, Tupungato Single Vineyard Bio, Domaine Bousquet



Voici le tout haut de gamme de la maison: Un vin rouge biologique de la Vallée de l'Uco, élaboré à partir de divers cépages, Il est élevé en chêne français pendant 12 mois, offrant une robe violet profond et des arômes de fruits rouges et noirs. Idéal pour accompagner des viandes riches et des fromages savoureux. Un vin exceptionnel!

Origine: Le vignoble est situé à 1200 mètres d'altitude dans la vallée de l'Uco, au pied des Andes. Il bénéficie d'un ensoleillement intense et d'importants écarts de température entre le jour et la nuit. Les sols sont sablonneux avec présence de pierres et limoneux sableux avec des incrustations calcaires.

Encépagement: 65% malbec 20% cabernet sauvignon 10% syrah 5% merlot

Vinification: Récolte manuelle entre mars et avril. Sélection minutieuse des grappes et des raisins à la main, puis placement dans les fûts. Fermentation avec des levures indigènes à des températures comprises entre 25°C et 28°C pendant 14 jours, suivie de 20 jours de macération dans des fûts de chêne. Élevé en chêne français pendant 12 mois, dont 65% en fûts neufs et 35% en fûts usagés.

Dégustation: Violet profond avec des reflets pourpres. Nez : arômes prononcés de fruits rouges et noirs, notes de figue, de raisin sec et de poivre noir. Bouche : ample avec des tanins veloutés et une longue finale.

Potentiel de garde: 3-7 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin s'accorde bien avec des viandes riches, des fromages savoureux, des plats végétariens terreux et desserts au chocolat.