Fortified Malbec Dulce, Domain Bousquet, Argentine



Ce Malbec fortifié bio est une pépite argentine alliant puissance et douceur, issu de vignobles d'altitude certifiés biologiques. Avec son profil de vin doux naturel, il séduit par son intensité aromatique, son équilibre entre sucre et acidité, et sa texture soyeuse. Un vin audacieux, parfait pour clore un repas en beauté ou accompagner des moments gourmands.

Origine: Les vignes sont situées dans la vallée de l'Uco, au pied des Andes, à 1 200 mètres d'altitude. Le climat désertique, marqué par de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, et les sols sableux et graveleux, pauvres et bien drainés, stressent les vignes de manière positive. L'irrigation goutte-à-goutte, alimentée par la fonte des neiges andines, permet une maturation lente et optimale des raisins, conférant au vin une concentration et une minéralité uniques.

Encépagement: 100% malbec

Vinification: Les raisins sont récoltés tardivement, à la mi-mai, lorsque leur déshydratation naturelle concentre les sucres et les arômes. La fermentation a lieu en cuves inox à 25°C pendant 30 jours, puis l'ajout d'alcool vinique stoppe la fermentation, préservant ainsi une belle douceur résiduelle. Le vin subit ensuite une longue macération de 4 mois avant d'être élevé sans bois, puis stabilisé naturellement pendant deux hivers avant la mise en bouteille.

Dégustation: Le nez explose sur des arômes concentrés de fruits noirs (cassis, mûre, framboise), relevés par des notes de chocolat noir, de café torréfié et une touche d'anis. En bouche, l'attaque est onctueuse et généreuse, avec des tanins fondus et une belle rondeur. La finale, longue et persistante, laisse une impression de douceur enveloppante, relevée par une pointe d'acidité qui apporte de la fraîcheur.

Potentiel de garde: 2-5 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Idéal avec des fromages bleus ou des fromages affinés à pâte persillée, il sublime aussi les desserts au chocolat noir, les tartes aux fruits rouges ou les pâtisseries à base de café. Servir à 16°C pour en révéler toute la complexité aromatique.

- Les bleus (Roquefort, Fourme d'Ambert)
- Poire au vin
- Poire au chocolat ("belle hélène")
- Moelleux au chocolat
- Gâteau au chocolat et cerises
- ...