Fortified Malbec Dulce, Domain Bousquet, Argentinië

Deze biologische versterkte Malbec is een Argentijnse parel die kracht en zachtheid combineert, afkomstig van gecertificeerde biologische wijngaarden op hoogte. Met zijn profiel van een natuurlijke zoete wijn, verleidt hij door zijn aromatische intensiteit, zijn evenwicht tussen suiker en zuurheid en zijn zijdezachte textuur. Een gedurfde wijn, perfect om een maaltijd in schoonheid af te sluiten of om te begeleiden bij gastronomische momenten.

Oorsprong: De wijngaarden liggen in de Uco-vallei, aan de voet van de Andes, op 1200 meter hoogte. Het woestijnklimaat, gekenmerkt door grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, en de zanderige en grindachtige, arme en goed doorlatende bodems zorgen voor een positieve stress voor de wijnstokken. Druppelirrigatie, gevoed door smeltwater uit de Andes, zorgt voor een langzame en optimale rijping van de druiven, waardoor de wijn een unieke concentratie en mineraliteit krijgt.

Druiven: 100% malbec

Vinificatie: De druiven worden laat geoogst, half mei, wanneer hun natuurlijke uitdroging de suikers en aroma's concentreert. De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij 25 °C gedurende 30 dagen, waarna de toevoeging van wijnalcohol de gisting stopt, waardoor een mooie restzoetheid behouden blijft. De wijn ondergaat vervolgens een lange maceratie van 4 maanden voordat hij zonder hout wordt gerijpt en vervolgens op natuurlijke wijze gedurende twee winters wordt gestabiliseerd voordat hij wordt gebotteld.

Degustatie: De neus explodeert met geconcentreerde aroma's van zwart fruit (cassis, bramen, frambozen), versterkt door tonen van pure chocolade, gebrande koffie en een vleugje anijs. In de mond is de aanzet romig en genereus, met zachte tannines en een mooie rondheid. De lange en aanhoudende afdronk laat een indruk van omhullende zachtheid achter, versterkt door een vleugje zuurheid die voor frisheid zorgt.

Bewaarpotentieel: 2-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: 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.

- Blauwe kazen (Roquefort, Ambert)
- Peer in wijn
- Peer met chocolade ("belle hélène")
- Moelleux van chocolade
- Chocoladetaart met kersen
- ...