

Gran - Malbec Bio, Domaine Bousquet



De druiven zijn afkomstig van de eerste percelen die in 2000 door de familie Bousquet zijn aangeplant in de hooggelegen woestijn van de Uco-vallei. Hij dankt zijn naam aan "Gran" omdat hij afkomstig is van de beste terroirs van het domein, waar de zanderige, kalkrijke en steenachtige bodems, in combinatie met een extreem klimaat, druiven opleveren met een uitzonderlijke concentratie en rijkdom. Een wijn met een grote intensiteit, waarin de kracht van de Andes zich compromisloos uitdrukt, voor een diepe, gestructureerde rode wijn met een lange afdronk die een rijping op eikenhout waardig is.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen op 1200 meter hoogte in de Uco-vallei, profiteren van zanderige, kalkrijke en steenachtige bodems en een woestijnklimaat dat wordt getemperd door de Andese bries. De grote temperatuurschommelingen en de druppelirrigatie, gevoed door smeltende sneeuw, zorgen ervoor dat de druiven optimaal rijpen en een unieke aromatische concentratie krijgen.

Druiven: 100% malbec

Degustatie: De intense kleur met paarse reflecties onthult een neus van rijp zwart fruit, zoethout en zoete kruiden, aangevuld met tonen van vanille en cacao. In de mond verleidt hij met zijn vlezige structuur, zijdezachte tannines en een aanhoudende afdronk, gekenmerkt door een mooie harmonie tussen rondheid en frisheid.

Bewaarpotentieel: 2 minimum - 10 maximum

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij mager rood vlees, kalkoen of blauwe kaas. Geserveerd op 18 °C komt zijn complexiteit volledig tot zijn recht en weet hij de meest verfijnde gerechten te sublimeren.