



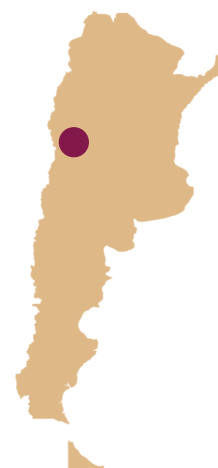
Altos Las Hormigas

Terroir

2017

www.altoslashormigas.com

Argentine



Appellation : DOC Lujan de Cuyo
Cépage : 100 % Malbec

Terroirs : Sols calcaires
Région : Mendoza (Vallée de l'Uco)
Degré alcoolique : 13,3%vol
Elevage : Cuves béton durant 18 mois

Histoire :

En 1995, deux amis vigneronns toscans découvrent les charmes du vignoble argentin. Un an plus tard, ils plantent leurs premiers ceps autour du village de Luján de Cuyo, à 800 mètres d'altitude. Alors que des hordes de fourmis se délectent des jeunes bourgeons, les ouvriers agricoles trouvent un moyen naturel de dévier leur chemin. Cette anecdote inspire le nom du domaine ainsi que l'expression argentine « *un trabajo de Hormidas* » en français « *un travail de fourmis* » qui décrit une tâche exécutée méticuleusement. L'équipe d'Altos Las Hormigas est constituée de nombreuses nationalités ; un melting pot de cultures et de regards croisés sur la vigne et une approche « terroiriste » de Mendoza, défiant tous ceux qui pensent que le terroir s'arrête en Europe. La propriété de 206 hectares compte 40 hectares plantés de malbec et presque 6 de Bonarda sur 5 parcelles sélectionnées pour leur typicité ; Primera Zona, Vallée de l'Uco, Altamira, Vista Flores et Gualtallary.

Description :

Ce Malbec affiche une couleur rouge violet foncé avec des reflets violets. Le nez est subtil, avec des arômes de fruits rouges et des notes minérales douces. A l'ouverture du vin, il révèle des notes de sous-bois et de thym citronné. La bouche est fraîche, avec des notes de violette. Les tanins fins révèlent les sols calcaires dont il est issu. Il a une finale longue et élégante, où le vin montre sa structure et sa minéralité.

Accords :

Viandes rouges rôties
Plats épicés

Service :

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

