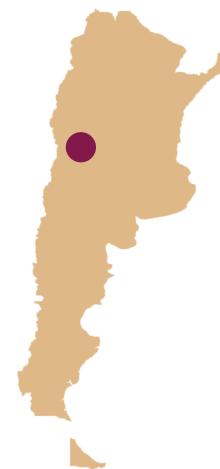




**Appellation :** Mendoza IG  
**Cépage :** 100 % Malbec

**Terroirs :** Sols d'origine alluviale, calcaire  
**Région :** Mendoza (Vallée de l'Uco)  
**Degré alcoolique :** 13,7%vol  
**Elevage :** Fûts de chêne français pendant 18 mois



### Histoire :

Le bâtiment d'inspiration maya se dresse fièrement au pied de la cordillère des Andes, dans la zone d'Agrelo en Argentine. Dans les années 60, Nicolás Catena Zapata reprend le domaine créé par sa famille, émigrée d'Italie, en 1902. Alors que les générations précédentes vinifiaient leurs jus de façon oxydative, suivant d'ancestrales traditions italiennes, Nicolás décide de tout révolutionner en reproduisant les méthodes de vinification des vins de la Napa Valley. Pionnier du style moderne des vins d'Argentine, il révèle les terroirs d'altitude, à l'image du vignoble Adrianna, dans la région de Tupungato, à 1500 mètres d'altitude, qui produit un vin parmi les plus prestigieux au monde. Le vignoble de 200 hectares, majoritairement en franc de pied, se compose de 6 parcelles historiques Angélica, La Pirámide, Nicasia, Domingo, Adrianna et Angélica Sur.

### Description :

Elaboré à partir d'une sélection de raisins cultivés dans le vignoble Adrianna, à 1450 mètres d'altitude, Mundus Bacillus est un vin doté d'une robe violacée intense et profonde.

Au nez, il présente des notes de fruits rouges mûrs, de violette et d'épices. En bouche il s'agit d'un vin concentré, tannique avec des arômes de cassis et de chocolat amer.

### Accords :

Gibiers  
Fromages

### Service :

16 - 18°C



Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

