



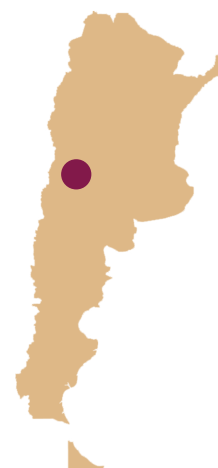
Altos Las Hormigas

Blanco

2021

www.altoslashormigas.com

Argentine



Appellation :

Cépage :

48% Semillion
30% Pedro Gimenez
22% Chenin Blanc

Terroirs :

Sols calcaires, sableux
et graveleux

Région :

Mendoza (Vallée de l'Uco)

Degré alcoolique :

11%vol
6 mois en cuve Béton

Histoire :

En 1995, deux amis vigneron 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 :

Le résultat est un vin à la robe jaune vif, aux reflets argentés et des teintes verdâtres. Il est très intense au nez, montrant des notes fruitées de pêche, d'ananas et des arômes doux de pamplemousse. Les raisins Pedro Gimenez ajoutent de la complexité à l'assemblage, rendant le nez encore plus intéressant avec des couches de notes herbacées. Il est très frais en bouche, avec acidité équilibrée, tension et structure qui deviennent la colonne vertébrale de ce vin.

Accords :

Viandes blanches,
poisson en sauce

Service :

16 - 17°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

