



Argentina



[www.altoslashormigas.com](http://www.altoslashormigas.com)

# Altos Las Hormigas

## Mendoza blanco 2021

### 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.

**APPELLATION :** Mendoza IG

**CÉPAGE :** 48% Semillon - 30% Pedro Giménez - 22% Chenin Blanc

**TERROIR :** Sols profonds, vignes de 80 ans palissées en pergola

**RÉGION :** Vallée d'Uco

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 11%

**ACIDITÉ :** 6.30 g/L

**SUCRE RÉSIDUEL** 1.8 g/L

### ELEVAGE :

Vieilli pendant 6 mois dans des cuves en béton. Pas d'élevage en chêne.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température optimale de service : entre 10° et 12°C



### NOTES AROMATIQUES :

Au nez : pêche, ananas, arômes de pamplemousse, notes herbacées

En bouche : frais, acidité équilibrée

### ACCORDS :

Viandes blanches

Sauces légères

Poissons de mer et de rivière

