



Argentine 



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

# Altos Las Hormigas

## Blanco 2022

### HISTOIRE :

En 1995, deux amis vigneronns Toscans découvrent les charmes du vignoble Argentin. Alberto Antonini (œnologue pour Frescobaldi, Antinori, Mondavi, Au Bon Climat) et Antonio Morescalchi. Un an plus tard, ils plantent leur premier vignoble à Luján de Cuyo, près du fleuve Mendoza, à 800 mètres d'altitude. Mais des hordes de fourmis se délectent des jeunes bourgeons ! Travaillant en Agriculture Biologique, ils trouvent un moyen naturel de dévier leur chemin. Cette anecdote a donné son nom au domaine, Altos las Hormigas (Les Fourmis d'Altitude) à l'image de ce groupe de passionnés, qui crée son vignoble dans la Cordillère des Andes ! Pionnier dans la recherche de Terroir, Altos Las Hormigas travaille depuis plus de 20 ans avec Pedro Parra pour découvrir les meilleurs terroirs pour le Malbec. Leurs parcelles sont comme des jardins, suivant les courbes géologiques des plus beaux Terroirs de Mendoza : Primera Zona, Vallée de l'Uco, Altamira, Vista Flores et Gualtallary. Plusieurs fois récompensés par des notes 100/100 par la presse Internationale, le domaine propose des vins d'une grande finesse et pureté aromatique ! Du Malbec dans un gant de velours.

**APPELLATION :** Uco Valley  
**CÉPAGE :** 52% Semillon, 28% Chenin blanc, 20% Pedro Gimenez  
**TERROIR :** Sols calcaires, 1200m d'altitude  
**RÉGION :** Mendoza  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 11,5%  
**ACIDITÉ :** 5.16 g/L

### ELEVAGE :

Fermenté en cuves béton avec des levures indigènes, puis élevé pendant 6 mois.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 9°C  
Ouvrir une heure avant



### NOTES AROMATIQUES :

Au nez : ananas, pêche blanche, fleurs blanches, jasmin, poivre blanc, pamplemousse, eucalyptus frais

### ACCORDS :

A l'apéritif  
Viandes blanches  
Poissons

