



Argentine 



www.altoslashormigas.com

Altos Las Hormigas

Colonia Las Liebres Bonarda 2021

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 : Mendoza IG
CÉPAGE : 100% Bonarda
TERROIR : Sol alluvial, Luján de Cuyo (800m d'altitude) et Paraje Altamira (1200m d'altitude)
RÉGION : Mendoza
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13.3%
ACIDITÉ : 5,6 g/L

ELEVAGE :

Elevé en cuve béton. Pas d'élevage en chêne pour préserver la fraîcheur et conserver une expression pure des raisins.

SERVICE :

Température de service : 15-18°C



NOTES AROMATIQUES :

Au nez : olive noire, poivre rose, prune, cerise, griotte, cardamome, thym
En bouche : texturé, juteux et frais

ACCORDS :

Pâtes
Pizza
Viandes légères

