



www.altoslashormigas.com



Altos Las Hormigas

Blanco 2023



Argentina 



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 !

APPELLATION : Uco Valley
CÉPAGE : 52% Semillon, 28% Chenin blanc, 20% Pedro Gimenez
TERROIR : Sols calcaires, vignoble en pergola
ALTITUDE : 1200m
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 :

A conserver : 5 ans

Température de service : 10-12°C

NOTES DE PRESSE :

James Suckling : 94/100

Robert Parker : 90/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

Le vin offre au nez des notes de pêche blanche, jasmin, poivre blanc, pamplemousse et eucalyptus frais. En bouche le vin est frais, cristallin, avec un peu de gras et une minéralité crayeuse.

ACCORDS :

A l'apéritif, crustacés, viandes blanches poissons

