



www.altoslashormigas.com



Altos Las Hormigas

Blanco 2024



Argentina



HISTOIRE :

En 1995, deux vigneron toscans, Alberto Antonini et Antonio Morescalchi, découvrent le potentiel viticole de Mendoza. À 800 mètres d'altitude, leurs premières vignes sont attaquées par des fourmis... Plutôt que de les éliminer, ils les détournent naturellement et baptisent leur domaine en leur honneur : Altos Las Hormigas, les Fourmis d'Altitude.

Leur philosophie : écouter la nature. Place à la fraîcheur des Andes, aux sols calcaires, et à l'expression pure du terroir. Depuis plus de 20 ans, l'agronome Pedro Parra les accompagne pour révéler les plus grands terroirs de la Vallée de Uco, notamment à Altamira et Gualtallary. Chaque parcelle est cultivée comme un jardin, avec un soin quasi poétique pour la biodiversité.

Leur quête d'élégance et d'authenticité séduit la critique internationale, avec des cuvées saluées pour leur finesse. Leurs vins ? Du Malbec dans un gant de velours. Mais pas seulement, à l'image de ce vin blanc, issu de vignes de plus de 80 ans situées dans le Valle de Uco à San Carlos et Paraje Altamira.

APPELLATION : Uco Valley
CÉPAGE : 80% Chenin Blanc, 15% Pedro Gimenez, 5% sémillon
TERROIR : Sols calcaires
ALTITUDE : 1200m
RÉGION : Mendoza
DEGRÉ ALCOLIQUE : 12%

VINIFICATION:

Les raisins proviennent de vignes pergola âgées de 80 ans, cultivées en agriculture régénérative. Chaque cépage est vinifié séparément avec des méthodes variées : pressurage traditionnel, fermentation sur peaux, macération partielle avec 40 % de rafles. La fermentation se fait avec levures indigènes, en cuves béton, sans ajout de bois. Le vin est élevé 6 mois sur lies fines, exclusivement en béton.

NOTES DE PRESSE :

Robert Parker : 90/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez est très expressif, mêlant des arômes de poivre blanc, kumquat, pêche blanche, jalapeño, fruits tropicaux comme le fruit de la passion, et des notes florales délicates.

La bouche est vive et salivante, avec une belle texture, une acidité marquée et une finale saline et florale qui apporte tension et précision.

ACCORDS :

Ceviche de dorade au citron vert et coriandre ,
Poulet rôti aux herbes fraîches et zestes de citron

