



www.altoslashormigas.com



Argentine



Altos Las Hormigas

Colonia Las Liebres Bonarda 2023

HISTOIRE :

En 1995, deux amis vignerons 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.

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 : 13.5%
ACIDITÉ : 6 g/L

ELEVAGE :

Elevé en cuve béton, pour préserver la fraîcheur et conserver une expression pure des raisins.

CONSERVATION ET SERVICE :

A conserver : 5 ans
Température de service : 14-16°C

NOTES DE PRESSE :

Tim Atkin : 91/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

Le vin offre au nez des notes d'olive noire, poivre rose, prune, cerise, griotte, thym. En bouche le vin a une texture juteuse et ronde, avec une belle fraîcheur d'altitude.

ACCORDS :

Pâtes, pizza, poissons, viandes légères

