



Argentine 



# Altos Las Hormigas

## Burbujas de los Andes 2019

### Brut Rosé

#### HISTOIRE :

Altos Las Hormigas s'est imposé comme l'un des fleurons de Mendoza grâce à une approche fondée sur l'authenticité, la fraîcheur et l'expression du terroir : privilégier le fruit plutôt que le bois, pour laisser pleinement parler la terre.

Fondé en 1995 par Antonio Morescalchi et Alberto Antonini (œnologue passé par Frescobaldi, Antinori, Mondavi ou Au Bon Climat), le domaine naît d'un coup de cœur pour le potentiel du Malbec argentin. Ils sont rapidement rejoints par le géologue chilien Pedro Parra, qui les accompagne dans l'identification des meilleurs terroirs dans le cadre du Terroir Project, révélant notamment des parcelles d'exception à Paraje Altamira et Gualtallary. Lorsqu'ils plantent leurs premières vignes, des hordes de fourmis dévorent les jeunes bourgeons. Travaillant en agriculture biologique, ils trouvent une solution naturelle pour les détourner, et cette anecdote donnera le nom à leur aventure : « les fourmis d'altitude ».

Le "Burbujas de los Andes" est un vin effervescent d'altitude, précis, frais et fruité, offrant une interprétation unique de la Bonarda de la vallée d'Uco. Le millésime 2019, marqué par un épisode El Niño, a été exceptionnellement chaud.

**APPELLATION :** Mendoza  
**CÉPAGE :** Bonarda  
**TERROIR :** Calcaires et limoneux  
**ALTITUDE :** 1 000m  
**RÉGION :** Uco Valley  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 11,7%  
**ACIDITÉ TOTALE :** 6,9 g/l  
**SUCRE :** 2gr

#### VINIFICATION:

Elevé sur lie fine, dégorgé en 2022 sans liqueur d'expédition.

4.500 bouteilles

#### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans

Température de service : 8-10°C



#### NOTE PRESSE :

Robert Parker : 91/100

#### NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe d'un joli jaune orangé aux reflets cuivrés. De fines bulles persistantes s'épanouissent dans le verre. Au nez, ce vin offre des arômes fruités de nectarine et de mandarine, ainsi que des notes de noix et de pistache. C'est un vin effervescent expressif et très aromatique. En bouche, il présente une acidité équilibrée et persistante, et une belle vivacité.

#### ACCORDS :

Salade estivale, ceviche de crevettes, tartare de veau, volaille rôtie

