



**ALTOS**  
LAS HORMIGAS

**Argentine** 



[www.altoslashormigas.com](http://www.altoslashormigas.com)



# Altos Las Hormigas

## Terroir Lujan de Cuyo Organico 2023

### 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 ».

La cuvée Terroir 2023 provient de deux parcelles de Lujan de Cuyo dont les vignes sont plantées à haute densité sur des sols pratiquement dépourvus d'argile et riches en carbonate de calcium, donnant un style épuré, très minéral et crayeux.

**APPELLATION :** Luján de Cuyo  
**CÉPAGE :** 100% Malbec  
**TERROIR :** Sols limono-sableux  
**ALTITUDE :** 900m d'altitude  
**RÉGION :** Mendoza  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13,9%  
**ÂGE DES VIGNES :** 25 ans

**ELEVAGE :**  
15 jours de macération à 25°C, puis  
12 mois d'élevage en cuve béton  
(90%) et en foudre de 3500 L (10%)

**CONSERVATION ET SERVICE :**  
Capacité de garde : 5 ans  
Température de service : 14-16°C



### NOTE PRESSE :

Robert Parker : 92/100

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe rubis intense. Nez expressif mêlant cerise, griotte, fleurs et notes de poivre blanc, d'anis, d'eucalyptus, de lavande et de pierre chaude. La bouche est fraîche, avec une texture granuleuse et crayeuse, relevée de nuances de graphite. La finale est longue, très fruitée, marquée par la cerise et des touches d'herbes aromatiques.

### ACCORDS :

Tartare, carpaccio, pâtes à la sauce, risotto aux champignons, lapin mijoté aux herbes

