

AMERI®

Ameri Eva Estate Organic Red Blend 2022

Contexte :

Nommé en l'honneur de Labid al Ameri, copropriétaire de Domaine Bousquet, Ameri est issu d'une sélection parcellaire et est produit uniquement lors d'années exceptionnelles. Situé à 1 200 m d'altitude, la plus haute altitude du domaine, le vignoble certifié biologique, localisé à Gualtallary dans les contreforts des Andes, bénéficie d'une combinaison parfaite d'un ensoleillement intense quasi constant et d'importants écarts de température entre le jour et la nuit. Le résultat est un raisin avec des niveaux plus élevés de sucre et d'acidité, de saveurs et d'arômes.

Sol :

Parcelle unique avec deux types de sols différents : un sol sablonneux avec présence de pierres et un sol limoneux sableux avec des incrustations calcaires. La plus grande profondeur du terroir permet aux vignes d'atteindre les couches inférieures du sol, améliorant ainsi leur contact avec les différents minéraux de Gualtallary.

Vignobles :

Nos vignobles sont situés dans la vallée de l'Uco, au pied des Andes, à une altitude de 1 200 mètres. Grâce à la sécheresse de la région et aux sols sablonneux résistants au phylloxéra, cultiver de manière biologique au Domaine Bousquet a été possible dès le début. Les trois principaux facteurs qui différencient ce vignoble vierge et son terroir sont : les brises quasi constantes venant des Andes à l'ouest, qui aident à atténuer le stress thermique dans ce climat désertique, les écarts de température importants entre le jour et la nuit, et les sols sablonneux, de faible fertilité, qui induisent un stress souhaitable pour les vignes et sont perméables pour un bon drainage. La prévalence des eaux souterraines, avec une pluviométrie annuelle moyenne de seulement 20 cm, issue de la fonte des neiges des Andes, est cruciale pour irriguer les vignes goutte à goutte. De plus, les racines des plantes cultivées biologiquement pénètrent plus profondément, absorbant des minéraux essentiels qui confèrent aux vins leur goût local authentique. L'agriculture biologique est meilleure pour l'environnement et, surtout, pour les personnes qui entretiennent les vignes.

Vinification :

Récolte manuelle entre mars et avril. Sélection minutieuse des grappes et des raisins à la main, puis placement dans les fûts. Fermentation avec des levures indigènes à des températures comprises entre 25°C et 28°C pendant 14 jours, suivie de 20 jours de macération dans des fûts de chêne. La température de fermentation est maintenue basse, permettant l'extraction d'arômes intenses. Chaque fût est pressé individuellement de manière manuelle. Élevé en chêne français pendant 12 mois, dont 65 % en fûts neufs et 35 % en fûts usagés.

Données techniques :

Cépages : 54 % Malbec, 39 % Cabernet Sauvignon, 7 % Merlot

Alcool : 14,5 %

Sucre résiduel : 1,82 g/l

Acidité / PH : 5,32 / 3,69

Notes de dégustation :

Couleur violet profond. Arômes prononcés de fruits rouges et noirs. Notes de figue, de raisin sec et de poivre noir. Bouche ample avec des tanins veloutés et une longue finale.

Accords mets et vins :

S'accorde avec des viandes riches, des fromages savoureux et des plats végétariens terreux. À servir de préférence à 18°C.



Gualtallary, Tupungato,
Uco Valley, Mendoza,
Argentina

