

Bousquet Organic Malbec 2023

Contexte:

La série de vins premium du Domaine Bousquet se compose d'un assemblage de malbec biologiques provenant du domaine et de vignobles achetés dans la vallée de l'Uco, situés dans les contreforts des Andes. Les raisins bénéficient d'importants écarts de température entre le jour et la nuit, atteignant une maturité éclatante tout en conservant une belle fraîcheur. Les vins sont vinifiés en cuve inox/ciment. Ils sont non boisés – une tendance moderne afin de laisser s'exprimer le fruit en offrant une belle buvabilité.

Sol:

Sol sablonneux.

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:

Les raisins, provenant de la vallée de l'Uco, sont récoltés tôt le matin pour préserver la fraîcheur des fruits. Ils sont ensuite fermentés dans des cuves en acier inoxydable avec des levures sélectionnées à une température maximale de 26°C pendant 10 jours. Non boisé, pour mettre en valeur le fruit et son expression variétale

Données Techniques:

Cépage: 100% Malbec.
Alcool: 14%
Sucre Résiduel: 1,85 g/l
Acidité / PH: 5.32/3.66

Notes de Dégustation:

Couleur violette intense. Au nez, il présente des arômes intenses de mûre avec des notes de raisins secs noirs et de prune. En bouche, il est équilibré et élégant, avec un profil de fruits rouges et noirs et des notes de figue et de chocolat

Accords Mets et Vins:

Idéal avec des plats de pâtes et de viandes rouges, mais surtout avec des grillades/Asado. À servir de préférence à 18°C.



Uco Valley, Mendoza, Argentina

