

Bousquet Reserve Organic Fortified Malbec 2020

Contexte:

Domaine Bousquet combine le savoir-faire de la vinification française avec le climat et le terroir exceptionnels de l'Argentine. Les vignobles sont situés au pied de la Cordillère des Andes à 1 200 mètres d'altitude. L'amplitude thermique permet une récolte avec d'excellentes caractéristiques de maturité et d'acidité. La récolte est manuelle et les vignobles sont certifiés biologiques.

Sol:

Sol de gravier et de sable.

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:

Vendanges tardives à la mi-mai, lorsque les raisins ont commencé à se déshydrater. Fermentation en cuves inox à 25°C pendant 30 jours. Ensuite, on ajoute de l'alcool pour arrêter la fermentation et procède à une macération de 4 mois. Sans passage en bois, le vin passe deux hivers avant d'être mis en bouteille, naturellement stabilisé.

Données Techniques:

Cépage: 100% Malbec

Alcool: 18%

Sucre Résiduel: 71

Acidité / PH: 5.25 / 3.67

Notes de Dégustation:

Couleur violette intense. Au nez, il est fruité avec des notes de fruits noirs, de cassis et d'anis. En bouche, il est doux et soyeux avec des notes de chocolat. Longue finale en bouche.

Accords Mets et Cins :

Idéal pour accompagner des fromages durs et salés ainsi que des desserts au chocolat et au café. Servir à 16°C. Conserver dans un endroit frais, à l'abri de la lumière et des rayons UV.



Tupungato, Uco Valley,
Mendoza, Argentina

