

Bousquet Reserve Organic Malbec 2023

Contexte:

Les vins de la gamme réserve du domaine familial situé dans les contreforts des hautes Andes à Tupungato, sont élaborés à partir de raisins certifiés biologiques et récoltés à la main. Une altitude de plus de 1 200 mètres et des rendements faibles garantissent des arômes intenses, une structure et une saveur équilibrée par une fraîche acidité qui se marie parfaitement avec les repas.

Sol:

Sablonneux, avec du calcaire à 80 cm et présence de pierres.

Vignobles:

Nos vignobles sont situés dans la vallée de l'Uco, au pied des Andes, à une altitude de 1 200 mètres. Grâce au climat sec de la vallée de l'Uco et aux sols sablonneux résistants à la phylloxéra, la culture biologique au Domaine Bousquet a été non seulement possible, mais avantageuse dès le début. Parmi les autres facteurs qui distinguent ce paysage, on trouve des brises constantes venant des Andes à l'ouest, aidant à atténuer le stress thermique dans ce climat désertique. D'importants écarts de température entre le jour et la nuit contribuent à renforcer les arômes, tandis que les sols sablonneux, de faible fertilité, sont idéaux pour induire du stress aux vignes et offrir un bon drainage. Avec une moyenne de précipitations de seulement 203 mm par an, l'eau souterraine issue de la fonte des neiges des Andes est vitale pour l'irrigation des vignobles. Le temps a montré que les racines des vignes cultivées biologiquement pénètrent plus profondément, permettant un meilleur accès à l'eau en période de sécheresse. Enfin, la culture biologique est incontestablement meilleure pour le bien-être à long terme de l'environnement local, ainsi que pour les personnes qui cultivent les vignes.

Vinification:

Récolté à la main fin mars. Macération à froid à 10°C pendant 48 heures. Fermentation avec des levures sélectionnées à une température entre 25°C et 27°C pendant 10 jours, suivie de 14 jours de macération supplémentaire. 100% de fermentation malolactique et élevage de 50% en barriques de chêne français de 2ème usage de 400L pendant 6 mois, les 50% restants en cuves inox et béton.

Données Techniques:

Cépage: 85% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Syrah

Alcool: 14.5%

Sucre Résiduel: 1.78

Acidité / PH: 5.4 / 3.66

Notes de Dégustation:

Avec ses arômes riches, son acidité vive, ses saveurs de prune et de fruits sauvages, ce Malbec Réserve offre une touche d'élégance à la française légèrement boisé. Le vin témoigne de son héritage argentin et des origines françaises de la famille Bousquet.

Accords Mets et Cins :

À déguster avec des côtes de bœuf grillées et de la viande rouge. Servir à 18° C



Tupungato, Uco Valley,
Mendoza, Argentina

