Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Taymente Malbec

ROU970

Historique

La Bodegas Huarpe, c'est d'abord la très renommé famille TOSO qui joue un grand rôle dans la viniculture Argentine depuis plus d'un siècle. Le vignoble est situé aux pieds des Andes dans un secteur ayant un terroir exceptionnel en haute altitude, reconnu pour produire de grands vins. Le nom Huarpe a été choisi en l'honneur du 1er peuple autochtone ayant habité Mendoza, et Taymente, le nom de la cuvée signifie en cette langue: « Racine de vie éternelle » Alors plus vous en buvez et plus...

Reconnaissance

- José Hernández Toso a été élu meilleur vigneron de l'année 2004 de toute l'Argentine.

Pays	Argentine	**Producteur**	Huarpe
Région vinicole	Maipu	**Cépage(s)**	100% malbec
Appellation	Mendoza, Lujan de Cuyo, Agrelo	**Conservation**	5 à 8 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Rouge violet intense.

Nez

Nez complexe aux arômes de cerises, framboises et bleuets bien mûrs, avec des notes de chocolat, de menthe et d'eucalyptus doublées à l'aération de notes de tabac blond, d'humus, de poivre, de réglisse, de vanille et de cacao. Le boisé se ressent avec des notes de boîte à cigare.

Bouche

En bouche, l'attaque est ronde et veloutée sur une matière concentrée. On retrouve les mêmes fruits que nous avions au nez. La structure est également douce et sensuelle avec une acidité fondue dans la richesse de la matière. Les tanins sont fins et soyeux et apportent une sensation épicée à la finale. Très bonne longueur.

Accord mets/vin

Grillades de bœuf, carré d'agneau au thym ou aux tomates confites, cochon de lait sauce barbecue, tajine d'agneau, rognons grillés sauce moutarde, canard rôti sauce aigre douce,bœuf Wellington, magret de canard sauce aux olives

Commentaires

Rendements très bas, vendange en vert si nécessaire, récolte uniquement à la main avec tri sévère. Irrigation minimale afin d'éviter les stress hydriques. - Les raisins proviennent de vignes situées à 980 mètres d'altitude sur le flan Est des Andes. Cette région aux hivers secs et froids, située en haute altitude avec des amplitudes thermales importantes est reconnue pour produire des vins de très grande qualité avec des couleurs intenses, des tannins plus présents ainsi qu'une meilleure acidité. Vinification : La vinification est faite en cuve inox thermo régulée à basse température max 25°C suivi de macération post-fermentation une durée de 9 jours et l'élevage de 6 mois est fait en barriques françaises. Sucre résiduel: 2.36 g/L

En une ligne

Un malbec puissant et aromatique aux saveurs de fruits mûrs, de poivre et d'arômes légèrement boisés.