

Bodega Colome

Bodega Colomé Estate Malbec est un vin d'altitude exceptionnel, issu de plusieurs vignobles de la vallée de Calchaquí en Argentine. Ce Malbec exprime pleinement la complexité et la diversité des terroirs de la région.



Estate Malbec 2022

Salta, Argentine

Région et Vignobles

La Bodega Colomé est située dans la région de **Salta**, dans le nord-ouest de l'Argentine, plus précisément dans la vallée de Calchaquí. Cette région est célèbre pour ses vignobles situés à des altitudes extrêmes, qui confèrent aux vins des caractéristiques uniques. Malbec Estate est élaboré à partir de quatre vignobles distincts :

- Vignoble Colomé (60%) : Situé à 2 300 mètres d'altitude, ce vignoble entoure la cave et apporte complexité et poids au vin.
- Vignoble El Arenal (25%) : Situé à 2 600 mètres, il confère élégance et fraîcheur à l'assemblage.
- Vignoble La Brava (5%): Situé à 1 700 mètres, il produit des fruits mûrs et intenses.
- Vignoble Altura Máxima (10%): Situé à 3 111 mètres, l'un des plus hauts vignobles du monde, il apporte des notes florales et minérales avec des tanins fins.

Ces altitudes élevées offrent une exposition solaire intense et une protection UV réduite, produisant des raisins à peau plus épaisse, ce qui donne un goût plus robuste avec une acidité fraîche pour équilibrer.

Vinification

Bodega Colomé Estate Malbec est élaboré à partir de **100% Malbec**. La vinification commence par une fermentation en cuves inox pour préserver la pureté du fruit. Le vin est ensuite **élevé pendant 15 mois en fûts de chêne français** de deuxième à cinquième usage, suivi de **6 mois de vieillissement en bouteille** avant d'être commercialisé.



Alcool :14,50 %

Composition: 100% Malbec







Estate Malbec 2022

Notes de Dégustation

- Couleur : Robe brillante et intense.
- Arôme : Arômes captivants de mûres, de fruits rouges et de notes florales exotiques.
- **Bouche** : Entrée en bouche pleine et luxuriante de fruits noirs mûrs et riches, entourée de notes épicées de chêne et de touches de poivre. L'acidité fraîche soutient des tanins grands et audacieux et une complexité merveilleuse.

Le Saviez-Vous?

Bodega Colomé est l'un des plus anciens domaines viticoles d'Argentine, fondé en 1831. Il est reconnu pour produire des vins de haute qualité issus des vignobles les plus élevés du monde, poussant les limites de la viticulture d'altitude.

Idées d'Accords Mets et Vins

Bodega Colomé Estate Malbec se marie à merveille avec des plats robustes et savoureux :

- Viandes Grillées: La structure audacieuse et les saveurs riches du vin complètent parfaitement les côtelettes d'agneau grillées, le steak de bœuf ou le magret de canard.
- Ragoûts Copieux : Essayez de l'associer à un ragoût de bœuf mijoté ou à une daube provençale pour une expérience culinaire délectable.
- Fromages Affinés : La complexité et la profondeur du vin en font un excellent accompagnement pour des fromages affinés tels que le Roquefort, le Comté ou un Cheddar bien vieilli.



James Suckling (JS): 94 Points (2022)

This shows aromas of asphalt, dark fruit, cured meat, thyme and dried herbs. The palate is full-bodied and succulent, balanced by bright acidity and polished tannins. Dark berry flavors follow through to a rich, firm finish that is lifted by a refreshing backbone of acidity.



Robert Parker (RP): 92 Points (2022)

The 2022 Estate Malbec combines four vineyards ranging from 1,700 meters to 3,100 meters above sea level and matured for 15 months in both new and used barrique. An inky nose of opaque fruits, tobacco leaves, fresh herbs and turned earth introduces a dense, compact palate with a mineral-tinged core. It concludes with a long, rich finish framed with taut, sturdy tannins.







Estate Malbec 2022

Wine Spectator (WS): 91 Points (2022)



The opening notes of toasted herbs and spiced chocolate suggest a rich and dark version, yet the core of this red shows pure raspberry and cherry flavors. A nice layer of minerally freshness underneath drives the finish around precise tannins. Drink now through 2034. 23,000 cases made, 12,000 cases imported.



