

le Gouleyant

Malbec Argentin, 2019

Mendoza

Terroir et viticulture

L'Argentine est aujourd'hui le premier producteur mondial de Malbec. Véritable terroir d'adoption, depuis l'introduction du cépage par l'agronome français Michel Pouget, en 1868, le cep cadurcien s'y exprime parfaitement bien donnant des vins aussi fins qu'en France. Avec Le Gouleyant Malbec Argentin, la côte d'amour auprès des aficionados du Malbec monte en flèche. Issu des provinces de Lujan de Cuyo et Maipu, il est élevé dans un climat semi-désertique et continental.

Vinification et élevage

Les vinifications ont été menées avec le plus grand soin, en privilégiant des extractions douces et des fermentations longues.

Note de dégustation

Ce vin a tout d'un Malbec argentin : une robe sombre aux reflets grenat, des arômes de fruits mûrs et d'épices au nez. En bouche, il est fruité avec des tannins souples et fondus.

Accords mets et vins

Partenaire idéal des assados (grillades) et autres empeñadas de son Argentine d'origine, ce vin est idéal pour une découverte entre amis lors d'un apéritif ou sur une cuisine plus traditionnelle comme l'agneau au four ou une côte de veau rôtie.



Service : 16/17 °C
Garde : 3 ans



Degré : 13,5%

pH : 3,79

Acidité totale : 3,51 mg/l
d'H2SO4

SO2 : 90 mg/l

Sucres résiduels : 0,6 g/l

Bouchon : DIAM

Vegan

PAR BERTRAND-GABRIEL VIGOUROUX



www.legouleyant.com



@legouleyantmalbec_