

SIERRA DE PLATA

MALBEC

VIN ROUGE



LES PASSEURS DE VINS
HARINORDOQUY & OSMIN

PROFIL :

SIERRA DE PLATA est une cuvée 100% Malbec, cépage originaire du Sud-Ouest de la France mais qui est devenu le cépage principal en Argentine, cultivé en agriculture biologique et en altitude dans la province de Mendoza, au pied de la Cordillère des Andes. Son nom évoque la légende de la Montagne d'Argent « trésor légendaire » où le Rio de la Plata était censé conduire ce qui a donné...l'Argentine

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Malbec
- Climat : des températures fraîches et basses grâce à l'altitude élevée (1000 m)
- Terroir : sols de graves et de sables situés dans la région de Mendoza (terroir de San Rafael).

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges à la main de fin mars à début avril. Fermentation en cuve à température maximale de 25° C. Elevage en barriques court de 3 mois pour apporter de la rondeur tout en préservant la fraîcheur du vin.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Ce vin gourmand et accessible offre un nez expressif dans un registre de fruits noirs (cassis, mûre). Auxquels s'ajoutent des nuances boisées (cèdre, santal) et de prune qui apportent de la complexité à une bouche à la fois douce, ronde, suave et généreuse.

Sierra de Plata est un vin de plaisir immédiat qui respecte bien le cépage Malbec et l'esprit solaire des vins d'Argentine.

CONSEILS DE SERVICE :

- Accords mets & vins : cuisine d'été, les viandes grillées, mijotées, marinées ou épicées ainsi que les fromages frais ou affinés, les plats de pâtes voire même une pizza
- Température idéale de service : 16-18 °C
- Potentiel de garde : 3 ans