

MALBEC

Caligiore Estate, 2018



Rachetez une bouteille
sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Ce mois, ce l'équipe de My Vitibox vous emmène en Argentine au cœur de la région de Mendoza. Pour ce voyage, munissez-vous simplement d'un verre et profitez de ce vin épicé d'un velouté surprenant. En bouche, les arômes de fruits noirs puis les tanins soyeux vous enivreront. Entre fraîcheur et structure, ce vin sera parfait pour accompagner vos viandes rouges.

TERROIR

Le climat de Mendoza est idéal pour la culture de la vigne. En effet, la température est très élevée dans cette région, mais la proximité avec la cordillère des Andes tempère cette chaleur étouffante. Ainsi les vins issus de Mendoza ont des arômes de fruits noirs et d'épices qui vont être contrebalancées avec une très belle fraîcheur.

CÉPAGE

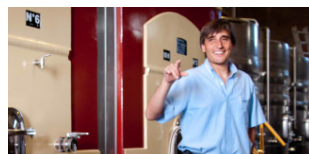
Le cépage utilisé pour cette cuvée n'est autre que le roi d'Argentine : le malbec. Il a été introduit dans ce pays en 1868 par l'agronome Michel Pouget, et est devenu le cépage emblématique de ce pays. Cette variété

s'est particulièrement bien intégrée au climat chaud argentin ou il développe des arômes de fruits confiturés et épicés.



MILLÉSIME

Après deux millésimes compliqués à cause des aléas climatiques, l'année 2018 est une réussite en Argentine. Les cuves sont pleines et le vin coule à flots, et pour cause les raisins ont une belle maturité tout en gardant une fraîcheur idéale.

UN VIN,
UN DOMAINE

La Bodega Caligiore est une exploitation familiale située au cœur de la vallée de Rio à Mendoza. Cette exploitation jouit d'un cadre idyllique au pied de la cordillère des Andes, cette proximité avec les montagnes et le travail minutieux des vignerons donne des vins extrêmement qualitatifs. De plus, tous les vins produits sont certifiés en agriculture biologique, la preuve d'un véritable engagement dans la protection de l'environnement.



TEMPÉRATURE :
entre 17°C et 19°C



CARAFAGE :
ouvrir 1 à 2 heures
avant de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2026

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



Framboise



Cerise



Rubis



Pourpre



Violet



Grenat



Tuilé

INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, épices, empyreumatique

ARÔMES :



cassis



mûre



girofle



pain grillé

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE :

faible nette intense

SUCRE :

sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ :

molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL :

maigre léger riche corsé alcooleux

TANINS : (QUANTITÉ)

léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)

fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE :

coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE:

absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE :

sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Feuilleté à la tapenade noire
- Hampe de bœuf façon cajun
- Bleu des Causse
- Tarte au chocolat noir et piment d'Espelette

