



*Coureur
des vignes*



MALBEC

FINCA DECERO

MENDOZA, ARGENTINE

LE PRODUCTEUR

Fidèles à la signification de «Decero» (à partir de zéro) les vignes et les chais de Finca Decero ont été plantés et construits à partir d'une parcelle vierge de terre dans les contreforts des Andes, à Mendoza. Ils sont situés à 1050 mètres d'altitude, dans la sous-appellation réputée d'Agrelo, une des plus hautes en altitude de tout Mendoza ; un ingénieux système d'irrigation composé de canaux et de bassins permet aux vignerons d'irriguer ces plantations. Le vignoble au caractère unique est nommé «Remolinos», signifiant petits tourbillons de vent. Ces courants circulent autour des vignes et maintiennent les grappes au sec et en parfaite condition jusqu'à leurs vendanges, faites à la main !

LE VIN

L'histoire du vignoble argentin remonte à la colonisation espagnole, devenant rapidement la fierté de la région. Autrefois axée sur le vin de table, Mendoza a réorienté sa production vers une qualité supérieure, en réponse à une demande croissante de consommateurs hédonistes.

C'est dans ce contexte que le Malbec de Finca Decero trouve sa place et incarne l'esprit de cette recherche de qualité. La majorité du jus est élevée 14 mois en fûts français, dont 30% neufs, tandis que 10% repose en cuve inox. Cela permet de préserver les subtils arômes du fruit tout en ajoutant des nuances de bois élégant. Le vieillissement en bouteille permet aux tanins fermes et mûrs de s'intégrer en douceur pour créer un équilibre parfait entre la structure du vin et sa complexité aromatique.

Ce Malbec met en avant des arômes intenses de violette, de réglisse et de fruits rouges et noirs, comme la cerise et la prune. Il s'accorde avec un steak grillé aux champignons, des côtelettes d'agneau aux herbes ou des pâtes aux tomates séchées et au pesto de basilic pour une expérience gastronomique mémorable.

DONN ES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Malbec
- Vendanges : manuelles
- Sols : argile sablonneuse sur fond graveleux
- Degré d'alcool : 14,5 %



Code SAQ : +11625743