

AMERI[®]

Ameri Eva Estate Organic Malbec

2022

Contexte:

Nommé en l'honneur de Labid al Ameri, co-proprétaire de Domaine Bousquet, Ameri n'est pas seulement un « single vineyard », mais un « cluster spécifique », produit uniquement lors des années exceptionnelles. Situé à 1 257 m / 4 125 pieds — le point le plus élevé du domaine — ce vignoble certifié biologique, implanté à Gualtallary dans les contreforts andins, bénéficie d'une combinaison parfaite : un ensoleillement intense et constant durant la journée et de très fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Le résultat : des raisins présentant des niveaux élevés de sucre et d'acidité, ainsi qu'une concentration notable en saveurs et arômes.

Sol:

Ameri Malbec provient des parcelles N1, N3, N4 et N5, représentant les quatre types de sols présents dans le vignoble, offrant ainsi quatre composants distincts pour créer l'assemblage.

Vignobles:

Grâce au climat sec de la région et à ses sols sablonneux résistants au phylloxéra, la culture biologique au Domaine Bousquet a été, dès le premier jour, à la fois possible et intelligente. Les trois principaux facteurs qui distinguent ce vignoble vierge et son terroir sont : – les brises quasi constantes provenant des Andes à l'ouest, qui atténuent le stress thermique de ce climat désertique ; – les importantes amplitudes thermiques jour/nuit, qui renforcent l'expression aromatique ; – les sols sablonneux pauvres, favorisant un stress hydrique souhaitable pour la vigne tout en assurant un excellent drainage. De plus, la présence d'eaux souterraines issues de la fonte des neiges andines — dans une région ne recevant qu'environ 20 cm de pluie par an — est vitale pour irriguer les vignes goutte à goutte. Au fil du temps, les racines des vignes cultivées biologiquement pénètrent plus profondément, absorbant des oligo-éléments qui confèrent aux vins leur typicité locale authentique. Enfin, l'agriculture biologique est plus saine pour l'environnement et, surtout, pour les personnes qui travaillent les vignes.

Vinification:

Vendangé manuellement au début du mois d'avril. Sélection manuelle rigoureuse des grappes et des baies. Fermentation avec levures indigènes à une température maximale comprise entre 25°C et 28°C pendant 14 jours, suivie de 20 jours de macération en fûts de chêne. La fermentation est maintenue à basse température pour extraire des arômes intenses. Chaque fût est pressé individuellement de manière manuelle. Élevé 12 mois en chêne français : 65% fûts neufs et 35% fûts d'un an.

Données Techniques:

Cépage: 100% Malbec

Alcool: 14.5%

Sucre Résiduel: 2.08

Acidité / PH: 5.40 / 3.64

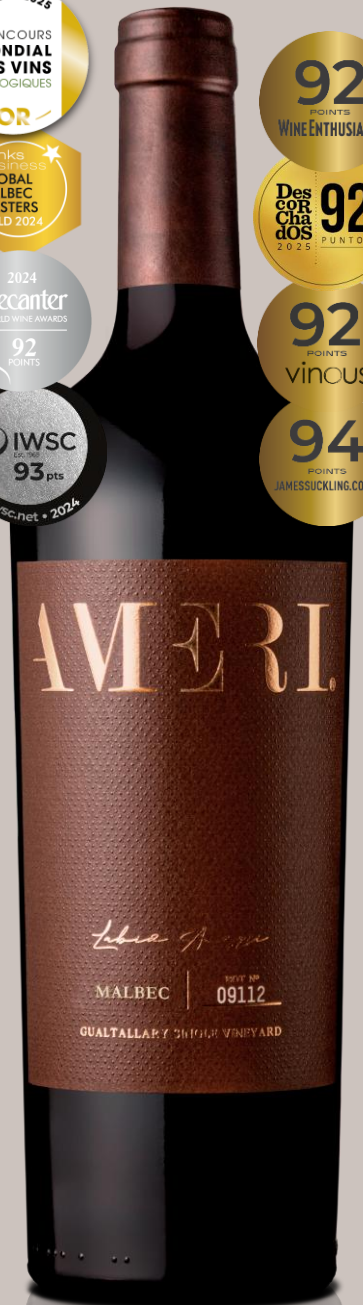
Notes de Dégustation:

Robe violette profonde. Arômes de fleurs violettes et de fruits noirs. Bouche veloutée et complexe, aux tannins doux, avec une finale délicate.

Accords Mets et Vins :

Parfait avec les côtes de bœuf grillées et les viandes rouges grillées. Servir à 18°C.

Gualtallary, Tupungato,
Uco Valley, Mendoza,
Argentina



DOMAINE
BOUSQUET
Nécessairement Organique & Régénératif
— SINCE 1997 —

#1 ORGANIC & REGENERATIVE
WINERY FROM ARGENTINA



www.domainebousquet.com /domainebousquetwines in /domainebousquet