

Virgen

Virgen Vineyards USDA Organic Malbec 2025



**Tupungato, Uco Valley,
Mendoza, Argentina**



Contexte:

«Virgen» désigne nos vins biologiques certifiés USDA, sans sulfites ajoutés, véganes, représentant l'expression la plus pure de notre terroir préservé de haute altitude dans la vallée de Tupungato, au cœur du désert andin de la région de Mendoza, en Argentine. Ici, les sols sableux et graveleux, l'ensoleillement permanent et les amplitudes thermiques marquées entre le jour et la nuit créent des conditions exceptionnelles pour la culture de raisins biologiques sains et de grande qualité. Le résultat : des vins naturellement élégants, très expressifs, frais et intensément savoureux. À partir du millésime 2022, les vins issus des vignobles Virgen sont certifiés Regenerative Organic Certified.

Sol:

Sols sableux et graveleux pauvres, avec un excellent drainage.

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 pertinente. Trois facteurs principaux distinguent ce vignoble vierge et son terroir: des brises quasi constantes provenant des Andes à l'ouest, atténuant le stress thermique dans ce climat désertique; de fortes amplitudes thermiques jour/nuit, favorisant l'intensité aromatique; des sols sablonneux pauvres, induisant un stress hydrique bénéfique pour la vigne tout en assurant un excellent drainage. Avec des précipitations annuelles inférieures à 20 cm, l'eau issue de la fonte des neiges andines constitue une ressource essentielle pour l'irrigation goutte à goutte des vignes. Par ailleurs, les racines des vignes cultivées biologiquement pénètrent plus profondément dans le sol, absorbant des oligo-éléments qui confèrent aux vins leur expression authentique du lieu. L'agriculture biologique est plus saine pour l'environnement et, surtout, pour les personnes qui travaillent les vignes..

Vinification:

Macération à froid à 10°C pendant 48 heures. Fermentation avec des levures indigènes à une température maximale comprise entre 25°C et 27°C pendant 10 jours, avec des contrôles analytiques rigoureux afin de garantir un équilibre optimal.

Données Techniques:

Cépage: 100% Malbec

Alcool: 14%

Sucre Résiduel: 1.58

Acidité / PH: 5.4 / 3.65

Notes de Dégustation:

Le cépage emblématique de l'Argentine s'exprime ici dans toute sa pureté, sans artifices : sans sulfites ajoutés, sans bois, révélant des saveurs fraîches de fruits rouges sauvages et de fruits noirs mûrs à noyau.

Accords Mets et Vins :

Idéal pour les grillades : burgers, steaks et agneau.