

DRINKS.

Mendoza Club Robusto 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408262
Alcool	14.8%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Embouteilleur	Amphora Wineries AG, Churerstrasse 47, 8808 Pfaeffikon SZ, Schweiz
Marque	Mendoza Club
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Avec des fruits rouges, du cassis, des cerises noires, des épices et du tabac.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Malbec
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017



En accord
avec volaille, veau et bœuf, agneau

Description

La ville de Mendoza, qui se trouve au pied de la Cordillère des Andes à une altitude de 700 mètres, est caractérisée comme un épice centre de la viticulture argentine. La région est responsable d'environ 70% de la production de vin du pays. Le cépage rouge Malbec, importé de France au milieu du XIXe siècle, est presque omniprésent. Les viticulteurs dépendent entièrement de l'irrigation artificielle. Les réservoirs d'eau pour les terres agricoles, qui s'étendent dans le paysage sinon stérile, sont alimentés par les rivières et les ruisseaux, qui s'écoulent des sommets montagneux à l'ouest vers les plaines. Grâce aux températures chaudes et à l'ensoleillement sans entrave - les nuages de pluie sont étrangers à cette région - les raisins peuvent s'épanouir magnifiquement. Les sols sableux-calcaires sont un autre facteur local, qui a permis à Mendoza de devenir une région viticole de renommée internationale. Mendoza Club est une marque des caves à vin suisses Amphora. Les raisins proviennent du domaine de 64 hectares de Hans Niedermann, qui s'étend à environ une heure au sud de la ville, à 1 250 mètres d'altitude. Les parcelles sont plantées de cépages d'origine française, dont le Cabernet Sauvignon, le Chardonnay et le Cabernet Franc. Les raisins subissent une fermentation de 25 jours avec des souches de levures sauvages, tandis que des cuves en acier ou des fûts français sont utilisés pour la maturation. Le Robusto 2017, non affiné, est le plus jeune vin de la gamme.