

DRINKS.

Alpasión Grand Cabernet Franc Mendoza 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40913118
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Embouteilleur	Alpasión, RP94, Los Sauces, Mendoza, Argentinien
Marque	Alpasión
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge cerise foncé. Nez: bouquet intense de cerises et de groseilles avec un soupçon de fines herbes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Cabernet Franc
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, veau et bœuf, agneau, viandes rouges, porc, gibier

Description

La cave Alpasión en Argentine est située dans la vallée d'Uco, dans la région de Mendoza où les vignobles sont situés à des altitudes élevées, entre 1 200 et 1 500 mètres au-dessus du niveau de la mer, et où certains des vignerons les plus célèbres du monde, comme Michel Rolland et la famille Rothschild, possèdent également des domaines. La cave Alpasión a été fondée par un groupe d'amateurs de vin qui voulaient tous réaliser un rêve: produire leur propre vin. La passion est le moteur de ce projet, c'est pourquoi le premier vin a été nommé "Alpasión", une combinaison des mots espagnols "Alma" (pour âme) et "Pasión" (pour passion). L'étiquette Alpasión contient les empreintes digitales et les signatures de tous les propriétaires de la cave. Le domaine possède 85 hectares de terres, qui sont cultivées selon des pratiques d'agriculture biologique durable, afin de garantir la bonne santé des sols, des écosystèmes et des personnes. Une partie du vignoble est même plantée en forme d'empreinte digitale géante, qui peut être identifiée en saisissant les données GPS sur les images satellites. Karim Mussi est l'un des vignerons les plus célèbres, les plus innovants et les plus passionnés de la région. Pour la vinification du Grand Cabernet Franc, les raisins entiers sont fermentés dans de petits fûts en béton et des levures indigènes y sont ajoutées. La fermentation alcoolique se déroule à 26° C pendant 20 jours, la fermentation malolactique subséquente est 100% naturelle. Le vieillissement a lieu pendant au moins 10 mois dans des fûts neufs en chêne français.