

DRINKS.

Bodega Colomé Lote Especial Sauvignon Blanc "Altura Maxima" 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409316
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Salta
Embouteilleur	Bodega Colomé, Ruta Prov. 53 Km 20, Molinos 4419, Salta, Argentina
Marque	Bodega Colomé
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune doré. Nez: bouquet complexe avec des arômes de groseilles à maquereau, de fruits exotiques comme le litchi, de fleurs blanches et des notes minérales, ainsi qu'un soupçon d'herbes.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Sauvignon Blanc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2019
En accord avec	Apéro, cuisine asiatique, charcuterie, poissons & fruits de mer, volaille, légumes, grillades

Description

La Bodega Colomé peut se prévaloir de plus de 180 ans d'histoire. Cette cave est la plus ancienne d'Argentine et produit des vins d'excellente qualité. Pendant 170 ans, la Bodega Colomé a appartenu à la famille Isasmendi-Dávalos jusqu'en 2001, lorsque Donald Hess a repris l'entreprise. Donald et sa femme Ursula ont visité les vallées Calchaquí pour la première fois en 1998. Ils étaient à la recherche du terroir parfait et du climat idéal pour produire des vins argentins vraiment uniques. Leurs attentes ont été plus que dépassées: ils ont en réalité trouvé leur deuxième maison. La grandeur et la nature pittoresque de Colomé les ont inspirés. En 2001, ils ont acheté Colomé. Les vignobles sont situés dans la partie supérieure de la vallée de Calchaquí, considérée comme la zone viticole la plus élevée du monde avec une altitude de 2 300 à 3 111 mètres au-dessus du niveau de la mer. Cette altitude est l'un des facteurs les plus importants pour le développement des raisins. Plus l'altitude est élevée, plus le rayonnement solaire est important et plus l'amplitude thermique est large, soit 20° entre le jour et la nuit. Ces facteurs facilitent le développement uniforme et équilibré des raisins. Le Lote Especial Sauvignon Blanc vieillit pendant 7 mois, à 90% dans des cuves en acier sur lies fines et à 10% dans des fûts de chêne français neufs.