Decero Tannat 2022

CHF 34.00 | 10 cl = CHF 4.53

Ce vin argentin est un tannat monocépage. Dans le verre, il présente des couleurs violet -noir avec une viscosité élevée et un bord aqueux très fin. Au nez, on goûte des arômes de pumpernickel, de cassis, de cerises noires, de pelures de pruneaux, de myrtilles séchées, de fumée et de pain grillé. En bouche : charnu et dense, avec une douceur discrète, des tanins fins et une superbe longueur.

Producteur	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Type d'article	Vin rouge
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Tannat
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	4020612
Accord mets et vins	Fromage affiné, Plats de poisson raffinés, Plats mijotés

Vinification

Récolte manuelle et double sélection. 7 jours de macération à froid. Fermentation de 10 jours en petites cuves d'acier à 28 degrés, suivie de 18 jours supplémentaires de macération post-fermentaire. Fermentation malolactique et 16 mois d'élevage en barriques françaises (50% neuves).

Terroir

Le terroir se caractérise par une grande diversité géologique. Les vignes sont situées à une altitude de 1050 mètres. Les nuits fraîches aident à préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes.

Histoire

La Finca Decero a été construite au pied de la cordillère des Andes, sur un terrain nu. Une grande importance est accordée au fait que les travaux soient réalisés à la main ("amano"). Le nom Decero se traduit par "à partir de zéro". Un nom qui convient parfaitement à cette finca.