

# Vignes des Andes

## Passion de Los Andes

### Corte Classico

**Importation privée** (caisse de 6 x 750 ml)

**Pays** : Argentine

**Région** : Mendoza

**Millésime** : 2020



50 % Malbec et 50% Petit Verdot



Alcool : 13.9 %

Sucre résiduel : 2.2 g/l



Le domaine est situé à 1050 mètres d'altitude, dans une zone idéale pour le développement de vignobles de haute qualité, ainsi que pour la culture d'oliviers et d'arbres fruitiers. Les sols, d'origine alluviale et profonds, présentent une texture de loam sableux avec un peu d'argile et de limon. Une fine couche de gravier en surface augmente progressivement dans le sous-sol, assurant ainsi un excellent drainage



Nez avec une palette aromatique remarquable dans laquelle apparaissent ses arômes tertiaires. Il s'agit de notes de gelée, de clou de girofle, de café vert, d'olive, de cannelle et de fruits noirs.

En bouche, il a une bonne structure, ses tanins sont présents mais bien équilibrés. C'est un vin costaud qui mérite de respirer une trentaine de minutes avant de servir.



Gestion des ressources naturelles : Nous adoptons des pratiques visant à minimiser notre impact environnemental, comme une gestion efficace de l'eau, essentielle dans notre province. Sur notre domaine, l'irrigation se fait entièrement par goutte-à-goutte, réduisant ainsi la consommation d'eau de 60 %. Pour préserver et protéger la biodiversité, nous consacrons 33 hectares à des champs vierges, abritant une flore et une faune entièrement autochtones. Nous avons également pris soin de protéger les espèces florales autochtones dans l'ensemble de nos champs.

