



DOMAINE NICO

Mendoza - Vallée d'Uco - Argentine

www.domainenico.com



Grand Mère - 2022

Appellation : Mendoza

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols limoneux et alluviaux

Région : Mendoza, Vallée d'Uco

Élevage : 14 mois en fût de chêne français, dont 10% neufs

Un mot sur la cuvée

Un Pinot Noir d'altitude exceptionnelle, issu de sols limoneux et de clones bourguignons (667 et 115), cultivé à 1120 m dans la Vallée de Tupungato. Vieilli 14 mois en fûts de chêne français François Frères, il révèle des arômes floraux, de fruits rouges séchés et d'épices sombres. En bouche, un vin élégant, structuré, avec une belle acidité et une finale persistante.

Le domaine

Laura Catena, héritière de la célèbre famille vigneronne argentine Catena Zapata, a cofondé un domaine avec l'oenologue prodige Roy Urvieta, dédié à la production de pinot noir dans la Vallée de Uco. Passionnés par la Bourgogne, ils sont convaincus que les terroirs d'altitude de Tupungato, situés entre 1120 m et 1500 m, peuvent rivaliser avec les grands vins bourguignons. Dès 2008, ils ont expérimenté plusieurs clones bourguignons et isolé cinq parcelles exceptionnelles pour créer une gamme de pinots noirs remarquables. Ces vins se distinguent par leur élégance, leur structure charnue, et leur capacité à révéler le potentiel unique du terroir argentin.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fleurs sauvages, de baies rouges séchées et de cassis, accompagné de subtiles notes de poivre noir

Élégante et fraîche, avec une texture soyeuse offrant une belle longueur et une finale tout en finesse

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Tataki de thon rouge

Caille rôtie aux figues et miel

Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.47

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.62 g/L

