



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.4

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.5 g/L

DOMAINE NICO

Mendoza - Vallée d'Uco - Argentine

www.domainenico.com



Grand Père - 2022

Appellation : Mendoza

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols limo-graveleux et calcaire

Région : Mendoza, Vallée d'Uco

Élevage : 10 mois en fût de chêne français, dont 18% en foudres 200 L

Un mot sur la cuvée

Découvrez ce Pinot Noir, issu de vignes plantées en 1993 à 1120 mètres d'altitude, cette cuvée exceptionnelle, élevée 14 mois en fûts de chêne français, offre une délicate complexité en bouche. Délicieusement équilibré avec une acidité rafraîchissante, ce millésime 2021 saura ravir les palais les plus fins.

Le domaine

Laura Catena, héritière de la célèbre famille vigneronne argentine Catena Zapata, a cofondé un domaine avec l'oenologue prodige Roy Urvieto, 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 : Fruits noirs, de thym et de sous-bois

Subtil et harmonieux, offrant une agréable fraîcheur persistante

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Pâtes aux champignons sauvages

Canard rôti aux cerises