



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.7

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5,4 g/L

# BODEGA NOEMIA

Río Negro Valley, Patagonie - Argentine

[www.bodeganoemia.com](http://www.bodeganoemia.com)



## Noemía - 2021

**Appellation :** Río Negro Valley

**Cépage :** Malbec pré-phylloxérique

**Terroirs :** Sols alluviaux

**Région :** Patagonie

**Élevage :** 12 mois en fût de chêne français et 6 mois en cuves en inox

## Un mot sur la cuvée

Noemía 2021 est un Malbec d'exception issu d'un vignoble historique de 1932, franc de pied et cultivé en biodynamie à Mainqué, au cœur de la Patagonie. Le millésime, marqué par des conditions climatiques extrêmes, a donné de très faibles rendements, révélant la force du terroir et la précision du travail viticole. Vinification douce en cuves bois ouvertes avec levures indigènes et 15% de grappes entières. Élevage long en fûts de chêne français (600 L puis 225 L) pour préserver l'identité du lieu. Un vin rare, profond et vibrant, produit à seulement 3 000 bouteilles.

## Le domaine

Le domaine Noemía, situé dans la vallée du Río Negro en Patagonie, a été fondé par la comtesse Noemi Marone Cinzano et le vigneron Hans Vinding-Diers. Ils ont commencé avec un premier millésime en 2001, utilisant des raisins d'un domaine presque abandonné, et ont acquis le domaine en 2004. Leurs méthodes de vinification respectent la nature, avec des vendanges manuelles, un tri minutieux et une fermentation spontanée. Le climat aride de la région favorise des vins authentiques, principalement élaborés à partir de Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot, tout en préservant l'héritage du Malbec.

### Notes de Dégustation

Profil aromatique : Mûre et myrtille, avec des notes subtiles de fleurs séchées, ainsi que des touches discrètes de cacao et de cèdre

La bouche est veloutée, intense et équilibrée, avec des tanins fins parfaitement intégrés.

### Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

### Accords

Ravioles de champignons sauvages et truffe

Mousse au chocolat noir et poivre rose