



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.7

Acidité totale (H₂SO₄) : 5,44 g/L

BODEGA NOEMIA

Río Negro Valley, Patagonie - Argentine

www.bodeganoemia.com



Noemía - 2021

Appellation : Río Negro Valley

Cépage : Malbec pré-phylloxérique

Terroirs : Sols alluviaux

Région : Patagonie

Élevage : 12 mois en foudres de chêne français 600L et 8 mois en fut de chêne de 225L

Un mot sur la cuvée

NOEMÍA est un Malbec iconique de Patagonie, issu d'un seul vignoble préphylloxérique planté en 1932, conduit en agriculture biologique certifiée (Ecocert) avec des pratiques biodynamiques. Production extrêmement limitée, vin de terroir et de garde, destiné à la haute gastronomie et aux amateurs de grands vins d'origine.

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 : Nez profond et élégant, marqué par des fruits noirs mûrs, des notes florales, une trame minérale et une grande complexité aromatique.

Bouche ample, soyeuse et structurée, avec des tanins d'une grande finesse, une acidité parfaitement intégrée et une longueur remarquable. Un vin de grande garde, précis et racé.

Conseils

T° de Service : 14 -16 ° C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

Accords

Filet de bœuf maturé

Risotto aux cèpes