



BODEGA NOEMIA

Río Negro Valley, Patagonie - Argentine

www.bodeganoemia.com



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.7

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.36 g/L

A-Lisa -2022

Appellation : Río Negro Valley

Cépage : 90% Malbec, 9% Merlot et 1% Cabernet Franc

Terroirs : Sols alluviaux

Région : Patagonie

Élevage : 8 mois en cuves en inox (85%) et en fût chêne usagé (15%)

Un mot sur la cuvée

Issu de vieilles vignes (40 à 50 ans), cultivées sans herbicides sur les sols alluviaux de Mainqué, ce Malbec patagonien reflète avec justesse l'élégance et l'authenticité du sud argentin. Le millésime 2022, marqué par un été chaud tempéré par des nuits fraîches et une pluie salvatrice avant les vendanges, a permis une maturation lente et homogène. Vinifié sans soufre à la vendange et élevé à 85 % en cuve inox, il dévoile une bouche souple, fraîche et d'une grande pureté de fruit.

Le domaine

Le domaine Noemía, situé dans la vallée du Río Negro en Patagonie, a été fondé par la comtesse Noemí 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 : Cerises et framboises, accompagnée de notes subtiles de violette et ensuite des nuances délicates d'épices

En bouche, il présente une texture soyeuse et des tanins fins, offrant une belle harmonie et une finale tout en finesse.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 15 ans

Accords

Agneau rôti

Boeuf bourguignon