



BODEGA NOEMIA

Río Negro Valley, Patagonie - Argentine

www.bodeganoemia.com



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.9

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.10 g/L

A-Lisa -2024

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

A LISA est un vin de climat frais patagonien, issu de vieilles vignes préphylloloxériques situées dans le village de Mainque, au cœur de l'Alto Valle du Río Negro. Il incarne une approche précise et peu interventionniste, mettant en avant la pureté du fruit, la fraîcheur naturelle et l'expression du lieu.

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 net et précis sur des fruits rouges et noirs frais, complétés par des notes florales et une touche épicee discrète.

Bouche équilibrée et juteuse, avec des tanins fins et soyeux, une acidité bien intégrée et une finale fraîche, élégante et persistante.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 15 ans

Accords

Agneau rôti

Boeuf bourguignon