



BODEGA NOEMIA

Río Negro Valley, Patagonie - Argentine

www.bodeganoemia.com



Noemia - 2022

Appellation : Río Negro Valley

Cépage : Malbec pré-phyllloxérique

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

Issu d'une parcelle unique de 1,5 hectare plantée en 1932 en sélection massale pré-phyllloxérique, ce Malbec certifié biologique (Ecocert) est conduit selon des pratiques biodynamiques. Le millésime 2022 se caractérise par un hiver doux sous l'influence de La Niña, un été très sec et chaud, puis un épisode pluvieux significatif fin février qui a ralenti les maturités et décalé les vendanges, permettant de préserver équilibre et précision. Vinifié sans ajout de soufre, avec levures indigènes et extraction douce par infusion, puis élevé en foudres et barriques françaises, le vin allie finesse, profondeur et fraîcheur naturelle. Production confidentielle.

Le domaine

Le domaine Noemia, 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 précis de fruits noirs frais, notes florales et touche épicée subtile.

Bouche élancée et soyeuse, à la trame fine, portée par une tension naturelle et une finale longue et harmonieuse.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 20 ans et plus

Accords

Filet de bœuf aux morilles

Carré d'agneau en croûte d'herbes



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.8

Acidité totale (H2SO4) : 5,44 g/L