



DOMAINE NICO

Mendoza - Vallée d'Uco - Argentine

www.domainenico.com



Grand Mère - 2023

Appellation : Vallée d'Uco

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols argilo-graveleux avec sous-sol calcaire

Région : Tupungato, Mendoza

Élevage : 8 mois en fût de chêne français, dont 10% neufs

Un mot sur la cuvée

Un Pinot Noir d'altitude, cultivé à 1120 m dans la vallée de Tupungato, issu de clones bourguignons Dijon 667 et 115. Ce Pinot Noir exprime la finesse des terroirs froids de Tupungato. Vinifié avec 20 % de grappes entières et élevé 8 mois en foudres et barriques françaises, il privilégie l'élégance, la pureté du fruit et la tension naturelle. Un Pinot précis, frais et délicatement structuré, pensé pour la gastronomie.

Le domaine

Laura Catena, héritière de la célèbre famille vigneronne argentine Catena Zapata, a cofondé un domaine avec l'œnologue prodige Roy Urvieta, dédié à la production de pinot noir dans la Vallée de Uco. Passionnés par la Bourgogne, ils sont convaincus que les terroirs d'altitude de Tupungato, situés entre 1120 m et 1500 m, peuvent rivaliser avec les grands vins bourguignons. Dès 2008, ils ont expérimenté plusieurs clones bourguignons et isolé cinq parcelles exceptionnelles pour créer une gamme de pinots noirs remarquables. Ces vins se distinguent par leur élégance, leur structure charnue, et leur capacité à révéler le potentiel unique du terroir argentin.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Nez élégant et complexe, mêlant fruits rouges frais (cerise, fraise), fruits noirs délicats et d'épices douces.

En bouche, un vin élégant, structuré, avec une belle acidité et une finale persistante.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Canard rôti aux cerises

Truite en papillote aux herbes fines



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.42

Acidité totale (H2SO4) : 6.2 g/L