



DOMAINE NICO

Mendoza - Vallée d'Uco - Argentine

www.domainenico.com



Histoire d'A - 2023

Appellation : Vallée d'Uco

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols limo-graveleux et calcaire

Région : Gualtallary, Mendoza

Élevage : 12 mois en fût de chêne français, dont 30% neufs

Un mot sur la cuvée

Le Histoire d'A Pinot Noir 2023 du Domaine Nico provient d'un vignoble d'altitude à Gualtallary, reconnu pour produire des Pinots Noirs précis et tendus. Issu d'une petite parcelle plantée en 1998, ce vin est vinifié avec 40 % de grappes entières puis élevé 12 mois en chêne français. Il exprime un style vertical, frais et minéral, combinant fruit éclatant, finesse épicée et grande pureté d'expression.

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 : fruits rouges frais (cerise, framboise), notes d'épices douces, touche herbacée élégante (thym), nuance minérale et boisé fondu.

Bouche : attaque vive, structure verticale, acidité marquée et précise, tanins fins, finale longue et saline.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 °C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Risotto crémeux aux champignons et parmesan affiné

Veau rosé, poêlée de girolles



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.41

Acidité totale (H2SO4) : 5.9 g/L