



## MALBEC-MERLOT

Ce vin Argentin provient des flancs inférieurs de la cordillère des Andes. L'air pur et le climat idéal son à la base de la maturité optimale du Malbec et Merlot. (eveneens tekst voor bovenaan de fiches)

Le soin et la connaissance du célèbre oenologue Rodolpho Montenegro se traduisent dans ce vin ensoleillé, juteux et fruité. Un élevage en barrique lui a donné de la complexité et de la souplesse.

Convient parfaitement avec les viandes grillées, des ragôts, et il est évidemment le compagnon idéal du Barbecue. Mais pourquoi pas le déguster entre amis, juste pour l'apprécier tel quel.

**Couleur:** Une profonde couleur rouge rubis séduisante.

**Nez:** Cassis, prune et épices douces. Riches arômes de fruits mûrs.

**Goût:** juteux, caractère épicé. Acidité équilibrée compléte par une touche boisée.

**Finale:** tanins souples et longue finale soyeuse.

**Les mets:** viandes grillées, porc, (barbecue), les aliments épicés, Cuisine Mexicaine et cuisine Aziatique. Fromage.



### INFORMATION DU PRODUIT

Nom :	<b>VINovicuna</b>
Cépage :	<b>Malbec – Merlot</b>
Région :	<b>Mendoza</b>
Alcool :	<b>13 %</b>
Producteur :	<b>Wines &amp; More</b>

Origine :

Ce vin Argentin provient des flancs inférieurs de la cordillère des Andes. L'air pur et le climat idéal son à la base de la maturité optimale du Malbec et Merlot.



PRUNE



EPICES



FRUITS ROUGES  
ET NOIRS