

PASSO DOBLE

ARGENTINE, MENDOZA, VALLÉE DE UCO, 2015

APPELLATION : ROSSO DI ARGENTINA
CÉPAGE : 85 % MALBEC, 15% CORVINA PASSERILLÉ

DOMAINE

Depuis quelques années, Masi a élu domicile en Argentine. Masi Tupungato est le nom du projet de vinification à Mendoza, dans la vallée de Tupungato au pied du volcan du même nom où Masi a identifié un terroir d'excellence pour la production de raisins et les techniques de vinification propres à la Vénétie. Avec cette nouvelle aventure, Masi nous démontre son savoir-faire et son expertise acquise au fil des ans en Italie, appliqués sur le sol argentin.

TERROIR

Des vignobles Vigneti La Arboleda, sur une étendue de 140 he, dans la région viticole de Mendoza dans l'Ouest de l'Argentine, plus précisément dans la vallée de Tupungato. Les vignobles ont été plantés à une altitude variant de 950 à 1050 mètres au-dessus du niveau de la mer. La terre est partiellement sablonneuse et pierreuse à forte concentration en éléments minéraux et organiques.

VINIFICATION

La technique de double fermentation Masi est employée pour ce vin. Après avoir pressé délicatement les raisins Malbec, une première fermentation sur peaux dure 16 jours à 21-23°C. La seconde fermentation (15 jours à 18-20°C.) provient de l'ajout de 30% de jus de raisin Corvina ayant subi un bref appassimento. L'aide de levures sélectionnées est requise. La fermentation malolactique termine le procédé. Elevage de 9 mois dans des fûts de chêne français (Allier). Long potentiel de garde.

CARACTÉRISTIQUES

Profonde couleur rubis teintée de mauve, notes intenses de cacao, clou de girofle et réglisse noire. Nez au parfum de petits fruits et de cerises amères. Corsé et équilibré, il présente des tannins souples sur une trame d'une belle fraîcheur. Belle expression de la double facette du vin : puissance du Nouveau Monde tempérée par l'élégance européenne. La finale est longue et revient sur des notes perçues au nez (cacao, épices douces et fruits noirs mûrs). Service : 18°C.

ACCORDS METS ET VIN

Il accompagnera les viandes rouges grillées ou rôties, le gibier à plumes et les fromages affinés.

MENTIONS ET MÉDAILLES

88 Wine Advocate, Millésime 2011 - BRONZE Argentina Wine Award, Millésime 2011 - 87 Stephen Tanzer's International wine cellar, Millésime 2010 - 88 Wine Spectator, Millésime 2009



PRIX DÉTAIL : 14.95 \$ | PRIX LICENCIÉ : 14.22 \$ | CCNP : 10395309 | VIN ROUGE - 750 ML - 13.5 % D'ALCOOL

MASI[®]
AGRICOLA



SPÉCIALITÉ APP. CONTINU



AUTHENTIC
VINS ET SPIRITUEUX

3000, boulevard René-Lévesque, # 350, Île-des-Soeurs (Québec) H3E 1T9
T. 514 356-5222 • F. 514 356-5274 • www.awsmqc.ca