

La sélection
de
l'étranger

BODEGA BENEGAS



BENEGAS SINGLE VINEYARD PINOT NOIR 2014

Zone d'origine : sélection des meilleurs parcelles de son vignoble Finca La Encerrada (Gualtallary, Vallée d'Uco), à Mendoza, Argentine.

Dénomination : vin rouge d'Argentine.

Type de sol : Finca la Encerrada (fine couche de sable, caillouteux et argileux) à 1 450 m d'altitude.

Raisin : 100% Pinot Noir.

Production : la récolte des raisins se fait pendant la deuxième semaine du mois d'avril. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation en cuve à 25° C. Macération post-fermentaire pendant deux semaines. Débourrement et fermentation malolactique naturelle. L'élevage se poursuit pendant 18 mois en barriques de chêne français.

Degré alcoolique : 14,5 % vol.

Acidité : 5,55 g/l

pH : 3,60

Sucre résiduel : 2,25 g/l

Couleur : rouge brillante d'intensité moyenne avec des reflets cerises.

Arôme : Intense et fruité. Fruit mur avec des notes de confiture de cerise et agrumes.

Bouche : l'entrée en bouche est très agréable, avec un bon équilibre entre l'alcool et l'acidité. Onctueux avec des notes de craie et cerise. Fin de bouche longue et élégante.

Mets/accords classiques : pour accompagner des viandes rouges grillées, ris de veau ou blanches, des poissons comme la truite et des pâtes avec des sauces ou champignons.

Service : servir à 15-17°C.

Temps de garde moyen : 10 ans.