

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.