

La sélection
de
l'étranger

fuZion



FUZION MALBEC 2017

Zone d'origine : Mendoza, en Argentine.

Dénomination : vin rouge d'Argentine

Raisin : 100 % Malbec.

Production : la récolte des raisins se fait à la main pendant la dernière semaine du mois de mars. Une macération pelliculaire de 15 jours se poursuit avant la fermentation alcoolique qui se déroule dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées.

Degré alcoolique : 12,5 % vol.

Acidité : 5,50 g/l

Sucre résiduel : 4,0 g/l

Couleur : pourpre, concentré et brillant.

Arôme : fruité, avec des arômes qui rappellent les fruits rouges mûrs comme les prunes, les fraises et les mûres.

Bouche : doux et agréable avec des tanins soyeux et une acidité équilibrée.

Mets/accords classiques : ce vin est excellent pour accompagner du bœuf rôti, des pizzas et les repas quotidiens.

Service : servir à 14-18°C.