

ESTATE SELECTION

Découvreurs de Vins

www.estate-selection.com

CASTA DEL SUR

Canyengue

2012 (750ml)

ARGENTINE - Origine : MENDOZA - Lujan de Cuyo

Cépages : MALBEC - RABOSO - CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC - PETIT VERDOT
millesimes disponibles : 2012

Sur une superficie de 10 hectares, bénéficiant de terres et d'expositions magnifiques sur le terroir de Lujan de Cuyo, le vignoble situé à 850 mètres d'altitude propose une gamme très courte mais unique.

Des vins haut de gamme à base de Malbec, avec en complément des Raboso, Ancelotta, Petit Verdot et Cabernet Franc.

Le vignoble utilise les ressources naturelles en eau de la montagne, en utilisant l'ancien système pré-coloniale conçu par les ancêtres. L'eau est capturée dans les réservoirs et distribuée à la culture avec un système d'irrigation goutte à goutte moderne, fournissant la quantité infime et exacte de chaque plant pour assurer une production de haute qualité.

Vendanges manuelles

Elevage : 18 mois en fûts de chêne français et américains

Le Canyengue, est un mot d'origine africaine. Il signifie « marcher en cadence ».

L'accent Argentin le prononce "kadjengué". Le Canyengue s'est dansé dans les années 1880-1920 ; il fait partie des origines du tango argentin.

C'est "l'essence pure du début du tango" caractérisé par l'improvisation, qui lui confère son caractère unique et informel, et cette élégance qui était à l'époque prévue comme une norme dans les salons de tango à Buenos Aires. La façon de marcher est souple, espiègle, sensuelle et divertissante.

Un Grand Vin vif, aux tons rubis et violets.

Le nez est profond, parfumé de fruits rouges, de baies, de poivre et de notes de clou de girofle. En bouche, ce vin complexe présente des notes de vanille, de caramel, de tabac et de chocolat.

Une touche veloutée d'une grande finesse et sucrée résultant d'un assemblage sophistiqué. Une exceptionnelle longueur en finale

Accord mets et vins

La trace des Grands Vins. Vous l'apprécierez sur des viandes rouges onctueuses, Tournedos rossini, des gibiers en sauce. Profitez de ses notes épicées pour le servir sur des plats aux morilles, truffes. Idéal sur un dessert chocolaté

Alcool : 14,3° - Acidité : 4,95 g/l - PH : 3,7 - SR : 2,70 g/L

SO : <1

19, rue de Saint-Martin
Ouencé
28130 Saint-Martin-de-Nigelles
France

+33 (0)6 61 80 13 26
infos@estate-selection.com

