

La Consulta

Malbec · Argentine 2024

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

CUVÉE	La Consulta
ORIGINE	Argentine — Mendoza (Valle de Uco)
MILLÉSIME	2024
COULEUR	Rouge
CÉPAGE	Malbec (100 %)

NOTE DE DÉGUSTATION

Malbec argentin de la région de La Consulta (Valle de Uco, Mendoza), fruité et généreux sous le soleil des Andes.

Au nez

- Fruits noirs : prune, mûre
- Violette
- Épices douces

En bouche

- Ronde et souple
- Fruit gourmand
- Tanins fondus

EN UNE PHRASE

Un Malbec **fruité et généreux**, sur la prune, la mûre et la violette — rond et gourmand, tanins soyeux.

LE CÉPAGE

- **Malbec (100 %)** — le cépage roi de Mendoza ; fruits noirs, violette et tanins souples.
- **Terroir d'altitude** — le Valle de Uco, en altitude, apporte fraîcheur et couleur.

ACCORDS METS & VINS

Le rouge des grillades et de l'asado, gourmand et convivial.

VIANDES

- Bœuf grillé (asado)
- Empanadas
- Viandes rouges

FROMAGES

- Fromages à pâte pressée

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Entrecôte grillée à l'argentine, verre à 16-17 °C. Le fruit et les tanins fondus du Malbec accompagnent le grillé de la viande sans l'alourdir.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
- **Aération** — carafier 30 minutes.
- **Garde** — à boire sur le fruit, 2 à 4 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.