



## Bodega Piedra Negra, Chacayes Single Vineyard, François Lurton, 75cl - 2008

Le nom de ce vin provient du vignoble spécifique duquel il provient et qui se situe à pas moins de 1100m d'altitude. Ce vignoble s'étend sur une superficie de seulement un hectare et il y pousse pas moins de 20 000 pieds de vignes. Cette importante densité ne permet qu'un faible rendement, soit approximativement 1kg de raisins par cep mais surtout une concentration époustouflante. L'assemblage de cette cuvée est de 90% Malbec et 10% Cabernet Sauvignon. Bouche : Ce qui nous surprend d'emblée, c'est le volume dès le départ . On décèle très vite des notes évoquant les fruits rouges et ensuite le café amené par les tanins fondus. Nez : Belle concentration de petits fruits rouges, de baies, d'épices puis la vanille et le chocolat. Robe : Grenat intense.



**78.41 EUR**

Artcode: 00049025

[Vins](#), [Vins rouges](#)

### Informations complémentaires

<b>Couleur et type</b>	Rouge
<b>Année</b>	2008
<b>Bouteille</b>	75cl
<b>Alcool</b>	15,5%
<b>Pays</b>	Argentine
<b>Région</b>	Mendoza
<b>Producteur</b>	Bodega Piedra Negra - François Lurton
<b>Raisin</b>	Cabernet Sauvignon, Malbec

**Goût**

Charnu, équilibré, puissant

**Plats**

Canard rôti, Entrecôte, fromages au pâtes pressées cuites,  
Spareribs, Varkenskoteletten