



F
M

Fabre Montmayou



GRAN RESERVA MALBEC

LOCALISATION DU VIGNOBLE

Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

AGE DU VIGNOBLE

Plus de 50 ans

CÉPAGES

100 % Malbec

RÉNDEMENT

35 hl/ha

Effeuillage et vendange en vert en décembre.

La vendange est réalisée manuellement dans des caisses de 20 kg afin de ne pas endommager les raisins.

Un double tri est effectué avant la vinification : première sélection des grappes, puis grains par grains.

FERMENTATION

Une macération à froid est réalisée à 10-12°C pendant 5 jours avant la fermentation qui est effectuée à une température contrôlée de 28°C. S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération de 25 jours.

ÉLEVAGE

100% exclusivement en fûts de chêne français pendant 12 mois. Suivi de 12 mois en bouteille avant l'expédition.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge avec des tons violets brillants. Un bouquet complexe et très élégant. Puissants arômes de fruits rouges sauvages comme les mûres et les cerises, des notes de réglisse et de délicats arômes de fleurs. En bouche, le vin présente un équilibre remarquable avec des tanins très élégants, délicats et soyeux. Parfait pour accompagner des viandes rouges, du gibier, des fromages riches et du chocolat.

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2020

91 points, International Wine Challenge 2022

90 points, Silver Medal, Decanter World Wine Awards 2022

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2019

95 points, Descorchados 2022

94 points, Tim Atkin MW, Argentina Special Report 2022

