



Fabre & Montmayou®

PATAGONIA - ARGENTINA

PATAGONIA GRAN RESERVA MERLOT



LOCALISATION DU VIGNOBLE

Alto Valle, Rio Negro, Patagonia

AGE DU VIGNOBLE

Plus de 40 ans

CÉPAGES

100% Merlot

RENDEMENT

35 hl/ ha

Effeillage et vendange en vert en décembre.

La vendange est réalisée manuellement dans des caisses de 20 kg . 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 28-30°C. S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération de 30 jours.

ÉLEVAGE

100% du vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge foncée et intense. Le bouquet est très complexe avec des arômes de fruits sauvages comme les mûres et les fraises. L'élevage en barrique amène des notes de vanille et de caramel qui s'harmonisent parfaitement avec le fruit. Un vin puissant avec une excellente structure, très élégant en bouche. Se marie parfaitement avec toutes sortes de viandes grillées, des gibiers et des fromages.

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2019

92 points, Tim Atkin MW Argentina Special Report 2022

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2018

92 points, Tim Atkin MW Argentina Special Report 2021

