



F
M

Fabre Montmayou

GRAND VIN



LOCALISATION DU VIGNOBLE

Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

AGE DU VIGNOBLE

Vignes plantées en 1908

CÉPAGES

85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

RÉNDEMENT

30 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 29°C, afin de préserver l'expression optimale du "terroir". S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération de 20 jours à 25°C.

ÉLEVAGE

100% exclusivement en fûts de chêne français pendant 16 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge profond avec d'intenses notes violettes. Le bouquet, attrayant et charmant, offre une explosion de fruits tels que la cerise rouge et la prune. Le chêne français ajoute de délicieuses notes de vanille et de café et apporte une intéressante complexité. En bouche, le vin est riche et bien structuré avec des tanins souples. Une finale longue et élégante. Superbe avec des mets délicats, des viandes grillées et des desserts au chocolat.

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2018

93 points, Vinous.com 2021

96 points, Descorchados 2022

94 points, Tim Atkin MW Argentina Special Report 2022

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2017

96 points, Descorchados 2021



F
M