Punto Final Malbec – Bodega Renacer – Mendoza, Argentina

Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

- **Robert Parker : 90/100**
- **Decanter : 91/100**

Au sud de Mendoza se trouve le deuxième terroir et le plus réputé en Argentine « Lujan de Cuyo ». La plupart des vignobles se situent entre 900 et 1500 mètres d'altitude, ce qui permet d'avoir des variations importantes dans la température entre le jour et la nuit, et permet, dans la période proche des vendanges d'avoir des raisins avec plus d'acidité et donc donnant des vins avec plus de fraîcheur. Le vignoble de la Bodega Renacer est situé dans une des plus vieilles parties de Lujan de Cuyo où les vignes ont entre 50 et 60 ans d'âge.

Le domaine

Nous travaillons maintenant depuis plusieurs années avec la Bodega Renacer. Cette petite propriété, spécialisée uniquement dans deux vins faits à partir du cépage Malbec, possède quelques dizaines d'hectares sur le meilleur terroir de Mendoza (plus précisément à Lujan del Cuyo). Ces deux vins connaissent un franc succès avec leur équilibre entre le fruit et la puissance parfaitement en symbiose pour un prix absolument dérisoire. Punto Final est une des marques phares de la gamme Gustoworld depuis plus de 10 ans et a un rapport qualité/prix/plaisir exemplaire.

Cépage : Malbec

Climat : Tempéré chaud, semi-aride, avec des nuits fraîches en été

Viticulture : Age des vignes moyen de plus de 50 ans, vendanges manuelles en Mars

Vinification : Cuves inox thermo-régulées, ainsi qu’un très court passage en barrique de chêne français afin de lui ajouter de la complexité tout en maintenant le fruit.

Dégustation : Robe rubis profond avec des nuances violettes. Nez de fruits rouges tels que le cassis et la myrtille combinés à des notes empyreumatiques telles que la vanille, les clous de girofle. En bouche des arômes de fruits des bois et notes animales. Un bel équilibre entre les tanins et les fruits.

Accords : Ce vin étant assez soutenu et complexe, conviendra sur des plats en sauces ou mijotés, tels pot-au-feu, civets, daubes et sur des viandes rouges plus fortes, gibiers et gibiers à plumes et plats à base de champignons nobles

Potentiel de Garde : 3 à 5 ans