

Bodega Monteviejo Bodega Monteviejo Festivo Valle de Uco 2019

VINFORMATEUR.com



Des vins argentins de Bodega Monteviejo tout en fraîcheur et en équilibre!

Ce que j'ai apprécié de cette dégustation des vins de Bodega Monteviejo c'est leur fraîcheur et en particulier les tannins particulièrement équilibrés de ces beaux Malbec. Je m'étais habitué à des tannins plus charpentés de ce cépage réputé tannique et cette approche de vinification qui donne des tannins souples m'a beaucoup plu. Bravo à Marcelo Pelleriti et son équipe!

Un double tri des grappes et des grains est effectuée. Une courte macération à froid (5°C) est effectuée pendant 4 jours. La fermentation alcoolique se déroule à température contrôlée, entre 25°C et 28°C. Il est gardé pendant un certain temps dans des cuves en acier inoxydable, en remuant les lies pour ajouter du volume en bouche. Ensuite, on procède au filtrage pour être ensuite mis en bouteille. Ce vin ne touche pas le bois.

Notes de dégustation

Ce Malbec se découvre sur des notes de violettes, de fruits noirs bien mûrs ainsi qu'un soupçon de fruits rouges et d'une touche végétale et d'épices douces.

Beaucoup de fraîcheur en bouche avec des saveurs de fruits rouges et noirs croquants et d'une belle amplitude. Belle structure assurée par des tannins équilibrés ainsi qu'une acidité assez présente. Finale appréciable sur des notes de cerises et de quelques épices douces.

Vous ferez de beaux accords avec des pâtes sauce tomatée ou à la viande et de la pizza.

Bodega Monteviejo

La Bodega Monteviejo est située au pied de la cordillère des Andes, au cœur de la vallée d'Uco, l'une des principales régions viticoles d'Argentine : à 110 km de la ville de Mendoza. (Vista Flores, Tunuyán). La propriété comprend 162 hectares à une altitude comprise entre 1 000 et 1 200 mètres d'altitude. Ses terres en pente nord et est ont la meilleure exposition au soleil de l'hémisphère sud.

C'est la famille Péré Vergé qui en est propriétaire et ce depuis les années 90. Sous l'impulsion de Catherine Péré Vergé, on a

NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des Ventes -
Montréal

la nouvelle cave **ALPHONSE LÉPAGE** 01 et la première récolte vu le jour en 2002.

(418) 580-6762
Québec, Saguenay,
Bas-Saint-Laurent,
Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière,
Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides,
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie

www.divinparadis.com
184 A de Normandie suite 200
Boucherville, QC J4B 5S7
(450) 463-1020



DIVIN

Après le départ de Catherine en 2013, la famille, composée d'Henri, Hélène et Anne-Catherine Parent, et de leurs enfants, Gaspar et Suzanne Parent, et Elisée et Ema Rieber, mène la destinée de cette maison.

Le succès de cette maison est due en grande partie à Marcelo Pelleriti une référence dans l'industrie du vin dans le monde. En tant que directeur général et directeur œnologique de Bodega il apporte ses connaissances et sa maîtrise de la vitiviniculture à la Bodega.

Depuis 2001, Marcelo gère les vendanges à Bordeaux pour Château La Violette et Château Le Gay, (tous deux appartenant à la famille Père Vergé), vivant en France de septembre à novembre chaque année.

”

- Claude Lalonde, November 2022

À propos de VinFormateur

VinFormateur


BODEGA Y VIÑEDOS
MONTEVIEJO
-Argentina-



NICOLAS TREILHOU
(514) 668-6989
Directeur des Ventes -
Montréal

ALPHONSE LEPAGE
(418) 580-6762
Québec, Saguenay,
Bas-Saint-Laurent,
Côtes-Nord

ALAIN PROVOST
(514) 882-8667
Rive-Sud, Lanaudière,
Mauricie

GUY BOURBONNIÈRE
(819) 421-1482
Laval, Laurentides,
Lanaudière, Abitibi, Ouatais

SOPHIE-ANNE GOYETTE
(438) 822-7199
Rive Sud, Estrie