

Malbec 'Finca Mirador' Mendoza 2011 Bodega Achával Ferrer



Une nouvelle icône d'Argentine ! La parcelle Finca Mirador, grâce à ses vignes septagénaires, fournit un malbec unique : le millésime 2011 signé Achával Ferrer récolte 96 points du Wine Spectator et une place de choix parmi ses 100 meilleures cuvées. Un vin rouge resplendissant !

Type	Rouge
Producteur	Bodega Achával Ferrer
Région	Mendoza
Cépage	Malbec
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2028
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/100 Points Wine Spectator

« Ce vin rouge pur et racé montre un côté sombre, avec des arômes d'épices, de graphite et de tabac. Sans omettre les saveurs de framboise écrasée, de mûre et de cassis concentré. A besoin d'un peu de temps en cave. Optimal entre 2015 et 2022. » - Nathan Wesley

93/100 Points James Suckling

« Un bouquet empli de parfums, de fleurs et de petits fruits noirs. Bien corsé, avec une magnifique charpente de tanins, des arômes délicats de chocolat au lait, de petits fruits et quelques soupçons de noix. Le vin rouge perdure en bouche pendant de longues minutes. »

Critiques et notes

Wine Spectator : 96 points & Liste Top 100 of 2013

« Ce vin rouge pur et racé montre un côté sombre, avec des arômes d'épices, de graphite et de tabac. Sans omettre les saveurs de framboise écrasée, de mûre et de cassis concentré. A besoin d'un peu de temps en cave. Optimal entre 2015 et 2022. » – Nathan Wesley

James Suckling : 93 points

« Un bouquet empli de parfums, de fleurs et de petits fruits noirs. Bien corsé, avec une magnifique charpente de tanins, des arômes délicats de chocolat au lait, de petits fruits et quelques soupçons de noix. Le vin rouge perdure en bouche pendant de longues minutes. »

Notes de dégustation

Lorsque le magazine américain Wine Spectator publie sa liste annuelle des 100 meilleurs vins, le marché viticole mondial entre en ébullition. Les producteurs et les domaines dont les cuvées figurent sur la liste voient une hausse considérable de la demande. Ce n'est pas une surprise : les vins récompensés sont vendus en quelques heures seulement. La Bodega argentine Achával Ferrer donne vie à l'un de ces trésors : la cuvée 'Finca Mirador' 2011, 100 % malbec, a reçu 96 points et est parvenue sur la fameuse liste. Et votre caviste en ligne Wine in Black a sauté sur l'occasion afin de vous en faire profiter : nous sommes donc heureux de vous en proposer un petit contingent ! Il a fallu faire vite !

Ce vin se distingue par une élégance inouïe. La robe brille d'un rouge pourpre intense ourlé de violet. Le bouquet sent bon la mûre noire, le cassis, les épices exotiques, le graphite et la feuille de tabac... Une complexité divine ! Puissante au palais, dotée d'une excellente structure et d'une vivacité délicate, la cuvée est soulignée par des tanins serrés et granuleux. On constate un bel équilibre entre le fruit et le bois. Chocolat, noix... La finale, qui dure des minutes entières, révèle des arômes diversifiés en une seconde. Vraiment génial !

Le Malbec 'Finca Mirador' 2011 est prêt à être dégusté mais il profitera d'un peu plus de temps dans votre cave. Le parfait accompagnateur pour des plats de viande braisée.

Domaine

C'est en 1995 que quatre amis décidèrent de se lancer dans un projet audacieux : la création d'un domaine modèle à plus de 1 000 mètres d'altitude, au pied de la Cordillère des Andes ! Leur rêve devint réalité en 1998 et la Bodega Achával Ferrer vit le jour.

Le doyen de Mendoza

Le vin rouge Achával Ferrer Malbec 'Finca Mirador' Mendoza 2011 est un mono-cépage de malbec. Les raisins proviennent de la parcelle éponyme de 4 ha. Les vignes non greffées sont âgées de 70 ans et se trouvent à 700 mètres d'altitude. Le rendement moyen est de 14 hl/ha. Le terroir de Finca Mirador est composé d'argile et de limon avec une sous-couche caillouteuse. Après les vendanges manuelles le 11 mars, le moût de malbec a fermenté dans des petites cuves inox. Ensuite, le vin a été soumis à une fermentation malolactique en fûts de chêne français neufs dans lesquels il a été élevé durant 15 mois. Après quoi la cuvée a été mise en bouteille sans filtrage.