**FICHE TECHNQUE**

**Note de dégustation:**

Robe ruby saturé. Notes complexes de fruits rouges, de poivre noir, de feuilles de tabac séchées. C’est minéral en bouche avec des tannins soyeux qui équilibrent parfaitement la densité du vin qui est homogène, sur le cassis, la torréfaction et le graphite. Le tout est cohérent même si les composantes du vin demandent à se fondre avec le temps. La finale est riche, dense et structurée à la fois.

VIN : ATAMISQUE ASSEMBLAGE 2012

PAYS : ARGENTINE

REGION ET SOUS REGION : MENDOZA – VALLÉE de UCO

APPELATION :

CEPAGES : 50% MALBEC, 25% CABERNET SAUVIGNON, 18% MALBEC, 7% PETIT VERDOT  AGE DES VIGNES: 100 ANS (MALBEC), (20 ANS CABERNET  SAUVIGNON), 25 ANS (MERLOT), 10 ANS PETIT VERDOT DENSITE DE PLANTATION: 5500 PIEDS PAR HECTARE (MALBEC), 4000 PIEDS PAR HECTARE (MERLOT, PETIT VERDOT, CABERNET SAUVIGNON)

RENDEMENTS : 5000 TONNES PAR HECTARE

SOL: ORIGINE ALLUVIONNAIRE SUR SUBSTRAT ROCHEUX AVEC DES COUCHES SUPERIEURES ARGILO-SABLEUSES.

CULTURE : TRADITIONNELLE

PLUVIOMETRIE : 300 MM PAR AN

IRRIGATION : GOUTTE à GOUTTE

TAILLE : DOUBLE GUYOT

ALTITUDE : 1.300 METRES

EXPOSITION : EST (JOUR), OUEST (APRES-MIDI) VENDANGES : MANUELLES EN CAGETTES DE 8 KG

VINIFICATION: DOUBLE SELECTION (GRAPPES, BAIES),CUVAISON PAR GRAVITE, PIGEAGE A LA MAIN, FERMENTATION EN CUVES INOX A TEMPERATURE CONTROLLEE

LEVURES : SELECTIONNEES

ELEVAGE: 16 MOIS EN BARRIQUES FRANÇAISES NEUVES

COLLAGE : NON

FILTRATION : A LA MISE PAR CARTOUCHE DE 0,65 MICRONS

DEGRE : 14,5%

SUCRE RESIDUEL: 2g/l

 BOUCHONNAGE: BOUCHON : LIEGE

TEMPERATURE DE SERVICE : 16° 18°C

