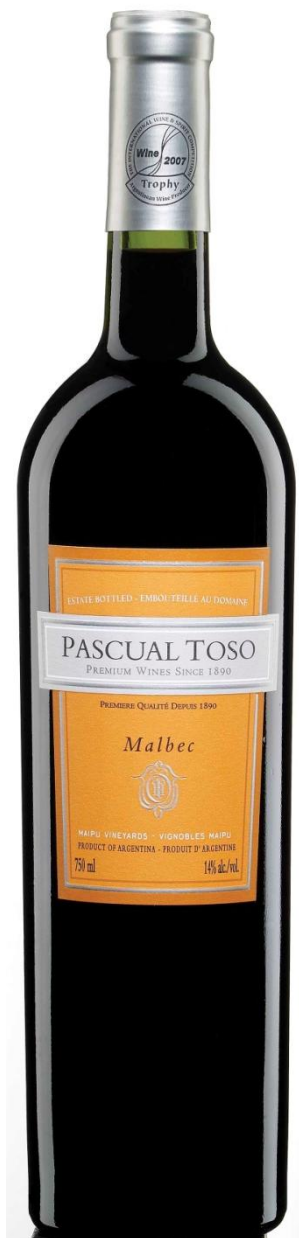


# Pascual Toso MALBEC Argentine 2008



CIP 10967320  
13.90\$

**Cépage** : 100% Malbec

**Vignoble** : Barrancas, district de Maipu, Mendoza

**Vinification** : Macération à froid pour une période de 48 heures à 8°C. Le vin sera ensuite mélangé à de la levure et fermenté à 26°C durant 10 à 20 jours.

**Vieillessement** : 40% de ce vin sera vieilli en barriques de chêne américain durant 12 mois pour accomplir une belle structure. 60% sera fermenté en cuve inox.

**Notes de dégustations** : Au nez, il est frais et fruité. Des arômes de prunes et de coings sont en évidence avec une touche élégante de chêne. En bouche, on retrouve la réglisse et des mûres bien fraîches jusqu'à sa longue finale bien ferme. Cette finale est riche et persistante avec des accents fumés et vanillés.

**Gastronomie** : Ragoût de bœuf à la bière et polenta crémeuse aux oignons caramélisés ou brochette de bœuf au café noir.

♥ *Coup de cœur de François Chartier*

*"Délectable et éclatant malbec, qui se laisse prendre sans résister, spécialement pour son prix ridiculement bas. La robe est profonde. Le nez est très expressif, à la fois riche et élégant, aux arômes complexes, rappelant le cuir, le bleuets, le cassis, le poivre et la menthe. La bouche est à la fois tannique et enveloppante, aux tanins fins, à la texture presque soyeuse, à l'acidité fraîche, et aux saveurs poivrées et réglissées à souhait". p.302*

★★★☆☆\$



**Importation Épicurienne**  
**R.A. Fortin Inc.** 

<http://www.importation-epicurienne.com>  
Tél. : +1.450.671.0631 e-mail: [info@importation-epicurienne.com](mailto:info@importation-epicurienne.com)