

Argentine
Mendoza



San Felipe Tinto 2023

Présenté dans sa bouteille caramayola traditionnelle, le San Felipe Tinto est élaboré à partir des cépages Cabernet Sauvignon, Merlot et Malbec. Son nez développe des notes de fruits noirs, de réglisse et de cacao. Au palais, il est velouté, tendre et légèrement tannique avec un boisé bien contrôlé et un fruit agréable. C'est un vin équilibré, qui se laisse boire avec plaisir. Accompagne avantageusement les viandes rouges, les plats corsés et épicés.

Informations Techniques

Cépages	40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Malbec
Région	Mendoza
Altitude	1100 - 1300 m
Vignobles	Tupungato et Maipu
Climat	Continental Chaud
Irrigation	Oui
Sol	Alluvial
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges manuelles. Fermentation en cuves Inox
Elevage	12 mois en barriques de chêne américain de 1 vin pour le Cabernet Sauvignon. Il est ensuite assemblé au Malbec et Merlot en cuves bois de 100 Hl
Alcool	13,00%
Acidité	5,4 g/l
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	16 - 18 °C



L
A
R
U
R
A
L
R
U
T
I
N
I

Sélection Vins Voyageurs

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Mendoza

La province de Mendoza est une région de l'Argentine située au centre-ouest du pays. Elle constitue le plus important centre argentin de production de vins et assure les 2/3 de la production nationale. Mendoza cultive la vigne depuis 1598 et cette culture y a pris toute son ampleur après l'arrivée du chemin de fer en 1885. En 2015 la superficie des vignes y est de 157 000 hectares. La majorité du vignoble se trouve dans la région de Maipú et de Luján. En 1993 Luján de Cuyo est devenue la première 'appellation contrôlée' d'Argentine. La vallée d'Uco et la région de Tupungato représentent aujourd'hui le 'nouvelle frontière'. Les vignobles se situent ici à une altitude moyenne de 1150 mètres, ce qui permet d'obtenir des raisins avec une meilleure acidité et des vins avec plus de finesse.

La Rural Rutini

La Bodega La Rural est une des plus anciennes maisons de la région de Mendoza. Elle s'étend dans la vallée haute du fleuve Mendoza, au pied de la Cordillère des Andes, réputée pour l'élaboration de ses vins fins. La tradition viti-vinicole de la famille commence dès le début du XIX siècle lorsque Don Francisco Rutini élabore dans son village natal de Ascoli Piceno (Italie – Marche) quelques vins destinés à la population locale. C'est en 1885 que son fils Felipe Rutini décide de s'installer en Argentine pour y créer son propre domaine : La Bodega La Rural. Il fût aussi l'un des premiers à privilégier la qualité à la quantité, et à faire venir pour l'élevage de ses vins fins des barriques de chêne français. La propriété abrite le Musée de l'Histoire Vinicole. Il reflète au plus près l'industrie du vin à Mendoza. Avec plus de 5 000 outils, machines, voitures anciennes, livres, ce musée est le plus complet d'Amérique et accueille chaque année 66 000 visiteurs.



Mariano di Paola

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr