



# NATAL MALBEC

ALPAMANTA

ARGENTINE, MENDOZA

En 2005, l'Autrichien Andrej Razumovsky et son cousin suisse André Hoffmann se sont associés à la Française Jeremie Delecourt pour créer un domaine viticole à Mendoza en Argentine. Razumovsky et Hoffmann sont propriétaires de vignobles en Moldavie, tandis que la famille Jérémie produit du vin rosé dans les Côtes de Provence où elle est propriétaire du Chateaux de la Croix de Bontar. C'est en combinant ces riches patrimoines et une passion commune pour le monde du vin que le projet Alpamanta a vu le jour.

Cherchant à toujours limiter au maximum leur impact environnementale, ils n'utilisent ni pesticide, ni antifongique et le moins de sulfite possible. De plus, ils s'équipent des technologies les plus récentes en matière de vinification afin de réduire au minimum l'intervention humaine.

En Argentine, la région de Mendoza offre des conditions idéales pour la production de vins biologiques car elle bénéficie de près de 330 jours de soleil et est dotée d'une pluviométrie moyenne de 220 ml par an. Au domaine, l'irrigation au goutte-à-goutte est utilisé pour arroser les vignes ce qui contribue à la préservation de l'eau et à la réduction des déchets inutiles.

Le climat se caractérise par des étés chauds, mais où la nuit la température peut baisser considérablement. Le résultat est une amplitude thermique atteignant environ 20 ° C.

[Découvrez le domaine viticole Alpamanta](#)

## DANS LA VIGNE

**Culture:** Biodynamique

**Sol:** Alluvionnaire

**Encépagement:** Malbec

**Vendange:** Manuelle en caisse de 15 kg

## DANS LE CHAI

**Vinification:** Fermentation à 25°C grâce aux levures indigènes. Macération de 15 jours.

**Élevage:** 10 mois en cuve inox.

## MODE D'EMPLOI

**Notes de dégustation:** Un vin frais et jeune élaboré avec des raisins provenant d'une parcelle unique du vignoble. Il exprime des arômes de fruits rouges comme la prune et la cerise, et une pointe d'épices. La bouche est à la fois soyeuse et structurée grâce à des tanins fermes.

La QV  
5679 rue Fullum  
Montréal (QC) H2G 2H6

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)