

# TANDEM

## *Ars mácula 2005*



### Vignoble & Vinification

**Superficie** : 25 hectares.

**Situation géographique** : À l'extrême nord-ouest de l'appellation Navarra en Espagne, dans la Vallée Yerri qui est probablement la région la plus froide de la région. Les vignes sont plantées à 600 mètres d'altitude. Le sol n'est pas irrigué.

**Géologie du sol**: Mélange de terre et d'argile.

**Encépagement** : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot.

**Âge moyen des vignes** : 23 ans.

Vendanges mécaniques. Macération à froid avant le début de la fermentation à des températures de 30-31°C en cuves inox. Pigeages. Fermentation malolactique et stabilisation naturelle en cuves bétonnées.

**Élevage** : 24 mois en cuves bétonnées et 22 mois en barriques de chêne français (10% de barriques neuves).

### Dégustation

Robe de couleur bordeaux intense avec présence de larmes sur le pourtour. Un nez très complexe avec des allusions de fumé et de toasté, de minéral, de broussaille, de notes balsamiques, de chocolat noir, de pierre et de cassis. Un palais puissant, terreux qui exprime la typicité et le terroir de la Vallée Yerri. L'on retrouve également des arômes provenant des senteurs de montagne, de fleurs sauvages et de violettes. Très longue finale pour ce vin élégant, frais et savoureux.

**Durée de conservation** : Jusqu'en 2021.



TANDEM

ars **mácula**

2005

CIP 11307577  
22, 80\$

BALTHAZARD

8, Place du Commerce bureau 103  
Ile des Sœurs (Québec) H3E 1N3  
TEL : 514-288-9009  
FAX : 514-288-9779  
Info@vinsbalthazard.com

*BALTHAZARD sélectionne pour vous  
ce qu'il y a de mieux.*

Retrouvez-nous sur le Web :  
**Vinsbalthazard.com**

