

ALTAGAMA



Prestations œnologiques pour vos événements professionnels

Dégustations, animations et services sur mesure

ATELIERS DÉGUSTATION • BAR À VIN ÉPHÉMÈRE • LIVRAISON DE VINS
ACCORDS METS & VINS • ANIMATIONS ÉVÉNEMENTIELLE

QUI SUIS-JE ?



Forte d'une expérience de terrain unique, je me positionne aujourd'hui comme ambassadrice des vins argentins en France. Je sélectionne personnellement mes cuvées en travaillant en direct avec des domaines locaux, afin de proposer des vins fidèles à l'identité de chaque terroir.

Avec ALTAGAMA, je vous offre bien plus qu'un vin : une expérience, un voyage, une histoire.

Chaque année, je parcours l'Argentine à la recherche de cuvées authentiques et haut de gamme. Ma sélection, 100 % personnelle, repose sur des critères exigeants : qualité de production, expression du terroir et diversité des profils.

Aujourd'hui, la gamme ALTAGAMA reflète toute la richesse du vignoble argentin : des vins accessibles aux grandes cuvées de garde, en passant par des mini-cuvées confidentielles. Blancs, rosés, rouges, effervescents... une palette complète, fidèle à la diversité du pays

Mon Parcours :

Origines	Depuis toujours, l'Amérique Latine m'a attirée : sa culture, ses langues, sa vitalité. C'est tout naturellement que j'ai orienté mes études vers un Master de commerce international avec spécialisation Amérique Latine, qui m'a donné l'opportunité de voyager sur ce continent durant plusieurs années.
Découverte	C'est lors d'un stage étudiant à Mendoza que tout a commencé. Intégrée pendant six mois au sein d'une bodega argentine, j'ai découvert avec fascination la richesse et la qualité de la viticulture argentine.
Famille	L'Argentine, je la connais de l'intérieur. Après ce premier séjour, j'y suis retourné pour y terminer mon Master, puis j'y ai vécu deux ans à la fin de mes études. Je ne suis pas rentrée seule : à mes côtés, un argentin qui est devenu mon mari et avec qui nous avons fondé notre famille franco-argentine.
Formations	Convaincue que la passion ne suffit pas sans expertise, j'ai investi dans ma formation : obtention des diplômes WSET à Paris, puis inscription à l'EAV : l'École Argentine des Vins, où j'ai réalisé trois formations spécifiques sur les vins argentins.
Altagama	Après plusieurs années dans l'industrie en France, où le vin restait une passion précieusement entretenue, j'ai fait le choix de franchir le pas et de créer en 2021 ALTAGAMA. Mon objectif : faire découvrir la véritable richesse des vins argentins. L'Argentine produit des vins d'une inédite finesse, élégants, frais, complexes... et c'est cette diversité que je veux vous faire vivre.

Nos prestations

Choisissez l'animation œnologique adaptée à votre événement d'entreprise

Selon votre objectif, renforcer la cohésion d'équipe, animer un cocktail, dynamiser un séminaire ou proposer une expérience client originale, ALTAGAMA vous accompagne dans le choix du format le plus adapté à votre entreprise.

Atelier Casino du vin

Une animation originale pour vos événements qui mêle dégustation à l'aveugle, quiz et reconnaissance des arômes pour créer un moment fédérateur, interactif et convivial.



Bar à vin éphémère

Un bar sur-mesure pour valoriser votre événement professionnel : Service, explications et conseils



Dégustation vins blancs & fromages

Quatre vins blancs pour accompagner quatre fromages français. 45min/1h pour comprendre les bases des accords vins blancs/fromages



Dégustation vins rouges et empanadas

Quatre rouges argentins sublimés par des empanadas artisanales. 45 min/1h pour comprendre des accords de caractère.



Livraison de vins pour vos événements

Nous sélectionnons et livrons des vins adaptés à votre événement. Facturation au nombre de bouteilles ouvertes, service clé en main.



ATELIER DE DEGUSTATION

"Casino du Vin"



Contenu de l'atelier

Fédérez vos équipes autour d'une animation vin
originale et participative



Nombre de vins dégustés: 6



Entre 30min et 1h30



Minimum 6 personnes



En option:

Prix pour l'équipe gagnante



Dégustation à l'aveugle : Blanc, rosé ou rouge ? Cette dégustation mettra à l'épreuve votre capacité à distinguer les différents types de vins à l'aveugle.

Quizz des vins : Sur quatre affirmations, une seule est exacte ! À vous de parier sur la réponse correcte dans ce quizz autour du vin

Les arômes du vin : Serez vous en mesure d'identifier trois arômes différents à l'aveugle ? Mettez vos sens olfactifs à l'épreuve !



Contenu du bar à vin

Vous organisez un cocktail, une inauguration ou un séminaire ? Notre bar à vin éphémère s'invite dans vos espaces pour offrir à vos invités un moment d'exception.

Ce service combine la convivialité d'un bar et une expertise œnologique pour que vos invités puissent savourer et apprendre en même temps.



Choix parmi 27 cuvées



Présence selon vos besoin



50 verres de dégustation

(possibilité de fournir plus de verres avec supplément)

Choix personnalisé de vins : blancs, rosés, rouges, effervescents ou moelleux ; des vins légers aux cuvées de garde.

Explications et conseils : Nous offrons des informations spécifiques sur chaque cuvée et guidons les invités dans le choix des vins dégustés

Service professionnel : nous installons le bar et restons sur place pour servir et commenter chaque verre



Dégustation vins blancs & fromages corses



Contenu de l'atelier

Un format court qui marie quatre vins blancs argentins à quatre fromages corses soigneusement sélectionnés



4 cuvées + 4 fromages



45 min / 1h



A partir de 6 personnes

4 cuvées aux profils surprenants : Crément de Patagonie, Torrontes de haute altitude, Chardonnay de la Cordillère des Andes et un malbec blanc de Mendoza. 4 cuvées originales et atypiques.

4 fromages corses : A Casinca (chèvre, tendre, fondant, goût noisette), A Filetta (chèvre, crémeux, typé, croûte lavée), Le Corsica (brebis, souple, fruité sec, doux), Fior di Pecura (brebis, fort et doux à la fois, herbacé)

Explications et conseils : Description de chaque cuvée et chaque fromage accompagnée d'explication sur la dégustation



Dégustation vins rouges & empanadas argentines



Contenu de l'atelier

Un format court qui marie quatre vins rouges argentins
à quatre empanadas argentines artisanales



4 cuvées + 4 empanadas



45 min/1h



A partir de 6 personnes

4 cuvées de 4 cépages différents : pour découvrir la variété des profils de vins : Malbec, Pinot Noir, Bonarda, Merlot

4 empanadas artisanales : Elaborées par Saveurs d'Argentine, argentins de Tucuman, qui produisent les empanadas typiques du nord de l'Argentine

Explications et conseils : Description de chaque cuvée accompagnée d'explication sur les traditionnelles empanadas argentines.



Mise à disposition de vins pour vos événements



Contenu :

Vous organisez un événement et souhaitez proposer à vos invités une sélection de vins originaux et de qualité ? Je vous accompagne dans le choix des cuvées les plus adaptées à votre occasion, votre thématique et votre budget.

Je vous garantis des vins authentiques, sélectionnés sur place et représentatif de la typicité de chaque région viticole. Ma gamme 100% personnelle comprend :

- ✓ Vins rouges, blancs, rosés
- ✓ Vins sec, moelleux et créments - Vins légers, fruités à puissants et corsés
- ✓ gammes d'entrée à prestige

La prestation comprend :

- ✓ Conseil et sélection personnalisée selon votre événement
- ✓ Commandes possibles à la bouteille, à la caisse ou en gros volume
- ✓ Livraison ou remise en main propre sur accord
- ✓ Fiches produits et descriptifs disponibles sur demande

Pourquoi une dégustation de vins... argentins ?

Le vin argentin : un choix original, des vins d'exception
Choisir une animation autour de vins argentins pour votre événement,
c'est offrir bien plus qu'un simple verre, c'est créer une expérience !



La surprise et l'originalité : Vos invités connaissent le Bordeaux et le Bourgogne. Le vin argentin les sort de leur zone de confort de façon agréable : de nouveaux arômes, de nouvelles histoires à raconter, une vraie matière à échange.

Des cépages uniques et accessibles : Des cépages français revisités au cépage autochtone (Torrantes), les vins argentins sont tellement variés et faciles à déguster que même les non-initiés les apprécient immédiatement.

Des terroirs d'exception : Les vignes argentines poussent en altitude, dans des conditions extrêmes qui donnent aux vins une intensité rare. Un contexte géographique fascinant qui enrichit naturellement l'animation.

Une animation naturellement engageante : L'Argentine, le tango, les Andes, la Patagonie... l'univers argentin fait rêver et facilite les échanges. Vos invités repartent avec des anecdotes, et une belle découverte à partager.

POURQUOI CHOISIR ALTAGAMA ?

Sélection directe en Argentine
Des cuvées rares, sélectionnées
directement sur place.

Relation de confiance
Un suivi personnalisé avant, pendant et
après chaque prestation.

Expertise & passion
Une connaissance approfondie des terroirs,
des cépages et des producteurs argentins.

Logistique simplifiée
Je gère l'ensemble de la logistique :
transport, installation, matériel.

Animations personnalisées
Chaque prestation est adaptée à votre
audience, votre espace et votre budget.

Une expérience unique
Offrez à vos invités un voyage sensoriel au
cœur des plus beaux terroirs argentins.

A Anaïs NODARI
8 avis

★★★★★ il y a 2 mois

Super dégustation de vins argentins, à la fois instructive et très accessible, on apprend plein de choses sans que ce soit trop technique.

Nous avons passé un excellent moment. Céline est vraiment top : passionnée, pédagogue et elle prend le temps de répondre à toutes les questions avec beaucoup de bienveillance.

G Guillaume Rousseau
12 avis

★★★★★ il y a 3 mois

Céline a su apporter le soleil Argentin chez nous.

Son expertise des vins argentins soigneusement sélectionnés nous fait découvrir un monde lointain, mais avec facilité à travers des ateliers ludiques de dégustation.

En famille, entre amis, ou collègues, ses dégustations sont un vrai moment de plaisir et de partage.

Je recommande très fortement

M Mathieu Advenard
2 avis

★★★★★ il y a 2 mois

Une très belle découverte des vins argentins grâce à Céline. Sa sélection est remarquable et sa pédagogie rend la dégustation simple, agréable et enrichissante. Une approche authentique et chaleureuse qui fait toute la différence. Je recommande sans hésiter !

E Elodie David
8 avis · 1 photo

★★★★★ il y a 7 mois

Pour l'anniversaire d'une amie, nous lui avons organisé une surprise 🎉 : un atelier dégustation de vins façon casino 🎰 🎲. On a passé un moment incroyable entre rires, découvertes et apprentissages 😊 ! L'expérience est à la fois ludique, conviviale et super intéressante, même sans être connaisseur. Céline est passionnée et tellement sympathique ❤️. Franchement, je recommande à 200 % 🍷 🍷

L Laurence Leclair
7 avis

★★★★★ il y a un an

Super soirée de découverte de succulents et surprenants vins argentins.

Joyeusement animée avec dégustations à l'aveugle et autres jeux, j'ai passé un agréable moment. Mélange de sourires, plaisir du palais et voyage à travers l'Argentine. Je recommande même pour les non-connaisseurs.

F Francois Lepaludier
17 avis

★★★★★ il y a un mois

Une prestation 5 étoiles. Céline nous partage sa passion pour les vins argentins avec le sourire et de grandes connaissances. On voyage, on découvre une très belle sélection en s'amusant, et avec une planche très bien servie pour ne rien gâcher. Je recommande à 100% !

ALTAGAMA

Explorez l'inattendu, vivez l'inoubliable

Prestations oenologiques sur mesure

Céline Perrinel

Ambassadrice des Vins Argentins

06 75 46 66 27 - contact@altagama.fr

www.altagama.fr

35 Rue Petite Savine – 44570 TRIGNAC



Ils nous font confiance



U Spuntinu



06 95 06 64 47
[@saveursdargentine](https://www.instagram.com/saveursdargentine) [Saveurs d'Argentine](https://www.facebook.com/SaveursdArgentine)





Aperçu des prestations oenologiques

ALTAGAMA - 2026











Catalogue de la gamme de vins

ALTAGAMA - 2026

Blancs et rosés

Rosé New Age - Bianchi



📍 **Mendoza**

Cépage : Malbec

Alcool: 10%

Nez: Notes florales et fruitées.

En bouche, il est doux, sucré et légèrement pétillant.

Accompagnement : Tous types d'apéritifs, planches de fromages, charcuterie.

Chardonnay - La Mascota



📍 **Mendoza**

Alcool : 13.5%

Vieillessement : 9 mois en fût

Accompagnement: poisson gras ou un plat végétarien.

Puissant avec une belle fraîcheur. Arômes de poire et d'ananas mis en valeur par de subtiles notes vanillées apportées par le fût.

Orange Field Blend Paso a Paso Wine



📍 **Mendoza**

Alcool : 11,8%

Cépages : 30% Torrontes, 30% Pedro Ximenez, 40% Moscatel

Équilibré, soyeux, et frais. Le nez est fruité et expressif. En bouche il est sec avec des tanins très doux. Idéal en apéritif, ou pour accompagner de délicieux ris de veau grillés.

Blanc de Malbec Colosso Wines



📍 **Mendoza**

Alcool: 13,5%

Cépage : 100% Malbec

D'un jaune doré éclatant, ce vin révèle un nez complexe et parfumé, où des notes florales de violette se mêlent harmonieusement à des nuances fruitées de mûre, pêche et fraise, le tout sublimé par une touche boisée. Des arômes subtils de cannelle et de clou de girofle complètent ce bouquet.

Doux, onctueux, explosif et long en bouche, on y retrouve toute la puissance du Malbec associée à une belle fraîcheur fruitée et épicée.



Blancs et rosés

Torrontes sec - Raffy



Cafayate - Salta

Alcool : 12,5%

Semi muscat très sec et vif, ce cépage de haute montagne produit le vin blanc le plus emblématique de l'Argentine. Extrêmement aromatique, il se caractérise par une explosion de parfums frais et floraux qui perdurent longtemps en bouche.

Il se boit jeune, sur des poissons, fromages ou plats exotiques, ou encore tout seul en apéritif pour profiter pleinement de l'exubérance de ses saveurs.

Torrontes moelleux- Finca Las Nubes



Cafayate - Salta

Alcool : 13.5%

Accompagnement : Idéal en apéritif, pour accompagner les repas à base de maïs, de poisson, de fruits de mer, de crustacés

Frais, très fruité et aromatique: Arômes d'agrumes, de fleurs et de pêches blanches. La bouche est structurée, fraîche, ronde, avec une finale longue et harmonieuse.



Fruités et légers

Cabernet Sauvignon - San Telmo



Mendoza

Alcool : 13,8%

Vieillessement : Cuve inox

Accompagne toutes sortes de viandes rôties et fromages à pâte mi-dure.

Arômes de fruits noirs : mûre, et de cassis accompagnés de notes épicées.

Corps léger aux saveurs intenses. Tanins souples et équilibrés avec une bonne persistance gustative.

Pinot Noir - El Desierto



Patagonie

Alcool : 13,4%

Les arômes sont pleins, amples, typiques du Pinot cultivé dans des environnements lumineux : de nombreuses nuances de cerises avec des notes d'amandes et l'inévitable trait minéral typique de la Patagonie.

Il est facile à boire grâce à ses tanins bien fondus associés à une belle fraîcheur. La finale est agréable, longue et mémorable.

Malbec - Bianchi



Mendoza

Alcool : 13%

Vieillessement : 3 mois en bouteilles.

Accompagnement : Idéal pour l'apéritif ou en accompagnement de tapas.

Arômes de fruits rouges et mûrs, accompagnés d'une touche florale de violette. Des notes fraîches et minérales ajoutent une touche de jeunesse et de vivacité à ce vin. Parler de Malbec argentin c'est parler d'une entrée en bouche douce avec des tanins ronds et une grande fraîcheur.

12 uvas- San Felipe



Mendoza

Alcool : 13.3%

Vieillessement : 10 mois en fût (dont 33% en fût neuf)

Accompagnement : Pâtés de viande, Coq-au-vin

Arômes prononcés et fruités nuancés de notes fumées et vanillées. En bouche, il est étonnamment rond et équilibré entre l'acidité et une structure agréable due également aux tannins doux et fluides.



Puissants et fruités

Cabernet Reserva - Trumpeter



Mendoza



Alcool : 13.8%

Vieillessement : 12 mois en fût de chêne dont 20% en fût neuf.

Accompagnement : viandes rouges grillées, gibiers, coq au vin.

Notes vanillées et de cacao se marient aux saveurs intenses de fruit rouges murs ainsi qu'aux herbes aromatiques telles que la menthe et l'eucalyptus.

Les tanins juteux assurant une finale persistante réhaussée d'une légère touche d'olive noir

Bonarda Reserva - Trumpeter



Mendoza



Alcool : 13.4%

vieillessement : 12 mois en fût de chêne dont 20% en fût neuf

Accompagnement : Ragoûts de légumes, viande et volaille, tartes, porc au four

Les arômes complexes de fruits mûrs (prune, cerise) sont bien intégrés dans un fond épicé.

Des notes de tabac et de cacao amer émergent également du chêne.

Cabernet /Malbec - Finca Las Nubes



Cafayate - Salta



Alcool : 13.8%

Vieillessement : 9 mois en fût de chêne

Accompagnement : viande rouge grillée, gibier, agneau.

Vin puissant à la personnalité de Salta. Arômes de fruits noirs, fruits rouges murs, ainsi que de poivrons vert et rouge. Bonne structure en bouche avec des tanins murs et doux. Le Malbec apporte de la rondeur à ce vin permettant un équilibre parfait ainsi qu'une bonne longueur en bouche.



Puissants et fruités

Merlot - El Desierto

 **Patagonie**



Alcool : 14.5%

Elevage : 9 mois en fût français

Robe bordeaux intense et brillante. Au nez, d'agréables arômes de fruits noirs, intégrés aux notes vanillées du chêne. L'attaque est franche, le milieu de bouche plus rond et la finale éclate en puissance. Un merlot bien structuré, onctueux, élégant, avec un volume en bouche agréable jusqu'à la fin.

Accompagnement: Risotto, canard, lapin et poulet.

 **San Rafael - Mendoza**



Alcool : 14%

Elevage : 9 mois en fût français

Ce Malbec est élaboré exclusivement à partir de raisins biologiques. Parvenu à une excellente maturation, il présente une couleur intense et profonde, avec des tons violets très séduisants.

Son expression aromatique est très intense, où se détachent les fruits rouges et noirs, accompagnés de quelques notes épicées et vanillées.

L'entrée en bouche est douce, avec des tanins ronds, une acidité équilibrée et des notes de fruits rouges, avec une finale élégante.

Accompagnement : Rôti de bœuf, ragoûts et gibiers

Malbec Hedera - Raffy

 **Tupungato - Mendoza**



Alcool : 14%

Vieillessement : 24 mois en fût de chêne

Splendide robe grenat profonde. Nez puissant, qui à l'aération nous offre des notes de fruits noirs sucrés, de prunes, de cuir fin. Jolie bouche généreuse, tapissante, qui laisse une agréable sensation sucrée due à un toasté encore marqué.

Des tanins complets et prometteurs sont bien en place. Finale qui surfe sur les épices et le pruneau. Servir sans se presser avec de solides viandes rouges.



Puissants et élégants

Grand Malbec Hierbas Serranas 333 - Raffy



Tupungato - Mendoza



Alcool : 14%

Vieillessement : 24 mois en fût de chêne

Une mini cuvée particulière de seulement 600 bouteilles fermentée à partir de levures indigènes ayant donné à ce grand Malbec des arômes rappelant les herbes aromatiques andines.

Ce vin explose sur tous les registres, tant par la subtilité de ses arômes que par sa longueur interminable en bouche, la vigueur de sa charpente et l'onctuosité de sa chair.

La robe est d'un pourpre foncé d'encre. Floral et intense avec des notes de violette, de lavande, de réglisse, de mûre et de viande. La bouche est ample et charnue, avec des notes de baies noires écrasées, de poivre et d'épices. La texture est encore jeune, avec des tanins serrés qui apportent de la fraîcheur, des fruits noirs savoureux avec une touche presque salée et une longue finale épicée.



Malbec A Lisa - Noemia



Rio Negor - Patagonie



Alcool : 13.8%

Vieillessement : 40% en fût de chêne durant 11 mois

Potentiel de garde : 10 ans

Vin provenant de vignes travaillées en biodynamie depuis plus de 40 ans . Malbec de haute qualité et élégant, c'est un Bouquet de fruits noirs, de minéraux et de cacao réhaussés par des arômes d'épices et une pointe de violette.

Corsé avec des tanins mûrs, et une élégante acidité. Souple malgré sa jeunesse, il dévoile une agréable finale de graphite et de réglisse



Tannat Reserva - El Esteco



Cafayate - Salta

Alcool : 14%

Vieillessement : 12 mois en fût de chêne

Vin aux notes de fruits rouges confiturés, raisins secs et de chocolat. La vanille et le chêne sont légèrement perceptibles.

Vin harmonieux et de longue persistance aux tanins fermes et pleins de caractère



Puissants et élégants

Blend Tursos - Raffy



Tupungato - Mendoza

Cépages : 40% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon y 20% Merlot.

Alcool : 14%

Vieillessement : 24 mois en fût de chêne

Vin d'une concentration et d'une finesse exceptionnelles. Élaboré à partir de raisins Malbec, Cabernet Sauvignon et Merlot "Pied Franc" provenant de vignes non greffées de 60 ans.

Au nez, il exprime complexité et intensité aromatique : fruits rouges et noirs, notes épicées de poivre noir, avec des notes toastées harmonieusement intégrées.

En bouche, il se distingue par des saveurs succulentes d'une intensité fine et élégante, avec des tanins soyeux qui tapissent la bouche. La finale est merveilleusement longue et persistante.

Cabernet/Malbec - Rutini



Mendoza

Alcool : 13.3%

Vieillessement : 40% en fût de chêne neuf et 60% en fût de seconde utilisation

Nez intense dominé par le fruit rouge. Quelques notes d'épices, de vanille et de chocolat ainsi que des arômes de cèdre nous révèlent toute la complexité et la qualité de ce vin à la structure remarquable. Le duo Cabernet Sauvignon Malbec aboutit à un rouge harmonieux et équilibré : le Cabernet Sauvignon livre son caractère corsé alors que le Malbec nuance l'assemblage avec des tanins doux et sucrés, mettant en valeur une combinaison unique d'arômes et de saveurs fruités.

Cabernet Franc - El Desierto



Patagonia

Alcool : 14,8 %

Elevage : 9 mois en fût de chêne français.

Sa robe est d'un rouge vif avec des nuances violettes bien marquées. Au nez fruits rouges (prune fraîche, cerise) en équilibre avec une pointe de poivre noir.

La bouche est volumineuse, charpentée, ample, très fruitée, pleine de tanins ronds, bien intégrés à la structure du vin.

Un vin rouge typique et significatif du terroir pampéen dans sa jeunesse.

Accompagnement : agneau, plats de riz bien assaisonnés. Fromages serrano, viandes fumées.

Gin de Patagonie

Gin Nativo - Bosque



Bosque Nativo est un gin artisanal réalisé à partir de baies de genièvre sauvages de Patagonie, ainsi que sept autres herbes aromatiques.

Au palais, il évoque une promenade en forêt, avec des arômes d'agrumes, de raisin, de romarin, de menthe, ainsi que de genièvre sauvage.

Un gin argentin véritablement unique !

Gin Alta Montaña - Bosque



Ce gin s'inspire de Cerro Dos Picos, un sommet majestueux s'élevant à 2 515 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il a reçu le prix de meilleur gin contemporain au monde lors des World Gin Awards 2022.

Extrêmement aromatique et concentré, il exprime un mélange de genièvre, de cardamome, de coriandre, de fleur d'oranger, de citron, de girofle, de verveine citron et de pamplemousse.

