



SANTA JULIA CHENIN DOUX 2017

Raisins : 100 % Chenin blanc.

Zone d'origine : Santa Rosa, Mendoza, Argentine.

Dénomination : vin blanc doux d'Argentine.

Production : la récolte des raisins se fait à la main à la fin du mois de mars pour obtenir une concentration naturelle élevée en sucre. Une macération pelliculaire se poursuit avant la fermentation alcoolique qui se déroule dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées à faible température.

Degré alcoolique : 7,5 % vol.

Acidité : 7,4 g/l.

Sucre résiduel : 73,3 g/l.

Couleur : jaune verdâtre d'intensité moyenne.

Arôme : notes principales de pêche blanche, d'abricot, d'herbes fraîches et quelques notes d'agrumes comme le citron ou le pamplemousse.

Bouche : entrée douce avec des notes d'agrumes. Bon équilibre entre acidité et sucre naturel. Belle longueur en bouche.

Mets/accords classiques : excellent pour accompagner des fromages variés, des desserts ou même en apéritif.

Service : servir à 5-7°C.

Code barre bouteille : 7791728000115

Code barre carton x 6 bouteilles : 7791728000382