

La sélection
de
l'étranger

SANTA JULIA
— ARGENTINA —



SANTA JULIA ORGÁNICA CHARDONNAY 2016

Raisins : 100% Chardonnay.

Zone d'origine : raisins originaires des vignobles Santa Rosa, Mendoza, Argentine.

Dénomination : vin blanc d'Argentine

Production : la récolte des raisins se fait à la main pendant la première semaine du mois de mars. Fermentation en cuves inox avec des levures sélectionnées à une température qui varie entre 15° et 18°C.

Degré alcoolique : 13.5 % vol.

Acidité : 6,50 g/l

Sucre résiduel : 2,00 g/l

Couleur : jaune pâle aux reflets verts.

Arôme : arômes élégants de fruits tropicaux, pomme verte, poire, banane et ananas. Des nuances de miel et des notes d'agrumes apportent plus de complexité.

Bouche : sec, structure moyenne. Bien équilibré. Fin de bouche agréable et persistante.

Mets/accords classiques : idéal pour accompagner des poissons, fruits de mer, salades ou bien du poulet.

Service : servir à 11-13°C.

Certification:



UNION EUROPÉENNE – Règlement CE no 834/07, pays tiers équivalent.



Vin organique. Produit issu de l'agriculture biologique. Certifié par LETIS (*).

Code barre bouteille : 7791728019148