



CHENIN-TORRONTÉS 2017

Zone d'origine : vignoble Santa Rosa (à 620 m. au-dessus du niveau de la mer), à Mendoza, en Argentine.

Type de sol : limon sablo-argileux, avec une grande hétérogénéité des sédiments, notamment à texture grossière.

Raisin : 70 % Chenin Blanc et 30 % Torrontés.

Production : la récolte des raisins se fait à la main dans de petites caisses en plastique pendant la première et la dernière semaine du mois de mars. La fermentation alcoolique de chaque variété de raisin se déroule séparément pendant 20 jours, dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées, à une température de 14°C à 18°C.

Degré alcoolique : 13 % vol.

Acidité : 6,3 g/l

Sucre résiduel : 3,7 g/l

Couleur : jaune avec des reflets verdâtres et dorés.

Arôme : fruits blancs et agrumes. Belles notes de rose et de jasmin.

Bouche : entrée douce et fraîche, avec un bon équilibre et un fin de bouche élégant.

Mets/accords classiques : ce vin est excellent pour accompagner des huîtres, des salades et des viandes blanches froides.

Service : servir à 5-7°C.