

La sélection
de
l'étranger

fuZion



FUZION ALTA TORRONTÉS-PINOT GRIGIO 2015

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 : 90 % Torrontés et 10 % Pinot Grigio.

Production : la récolte des raisins se fait à la main pendant les deux premières semaines du mois de février et la première semaine du mois de mars. *Torrontés* : éraflé et foulé avant de subir une macération pelliculaire de quelques heures. Stabilisation statique. *Pinot Grigio* : pressurage direct et stabilisation immédiate. Les deux vins sont fermentés séparément à 12-16°C avec des levures sélectionnées. Assemblage final.

Degré alcoolique : 13,5 % vol.

Acidité : 6,20 g/l

Sucre résiduel : 4,00 g/l

Couleur : jaune avec des reflets verts.

Arôme : complexe et aromatique. Des notes de rose, de peau d'orange, de tilleul et de camomille se mêlent avec des notes de fruits mûrs tel que la pêche, la poire et des notes d'agrumes.

Bouche : frais et onctueux ; élégant et équilibré.

Mets/accords classiques : pour accompagner des fruits de mer, des salades.

Service : servir à 8-10°C.