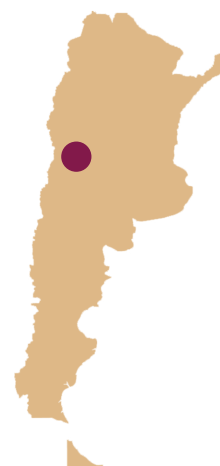




Appellation :	Mendoza IG
Cépage :	100 % Chardonnay
Terroirs :	Sols sableux sur un sous-sol limoneux
Région :	Mendoza (Vallée de l'Uco)
Degré alcoolique :	13,7%vol
Elevage :	Sur lies en fûts de chênes français durant 14 mois



Histoire :

Le bâtiment d'inspiration maya se dresse fièrement au pied de la cordillère des Andes, dans la zone d'Agrelo en Argentine. Dans les années 60, Nicolás Catena Zapata reprend le domaine créé par sa famille, émigrée d'Italie, en 1902. Alors que les générations précédentes vinifiaient leurs jus de façon oxydative, suivant d'ancestrales traditions italiennes, Nicolás décide de tout révolutionner en reproduisant les méthodes de vinification des vins de la Napa Valley. Pionnier du style moderne des vins d'Argentine, il révèle les terroirs d'altitude, à l'image du vignoble Adrianna, dans la région de Tupungato, à 1500 mètres d'altitude, qui produit un vin parmi les plus prestigieux au monde. Le vignoble de 200 hectares, majoritairement en franc de pied, se compose de 6 parcelles historiques Angélica, La Pirámide, Nicasia, Domingo, Adrianna et Angélica Sur.

Description :

Le Catena Alta Chardonnay dévoile une robe de couleur jaune-or avec des reflets verts. Le nez présente un excellent mélange d'agrumes, de fruits tropicaux et de tonalités florales. En bouche, le vin est souple et rond, avec une belle harmonie et un bel équilibre entre de riches saveurs fruitées et de légères saveurs vanillées et épicées. Riche et concentré, il montre des arômes de poires mûres, de pommes et d'abricots avec une légère note de noix de muscade. Sa finale révèle une belle acidité et une magnifique longueur.

Accords :

Viandes blanches
Volailles, Poissons

Service :

9 - 10°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

