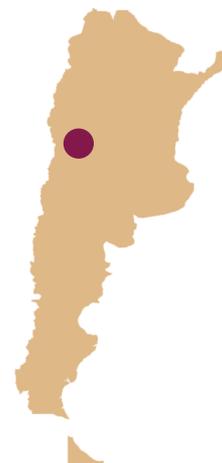




Appellation :	Mendoza IG
Cépage :	100 % Chardonnay
Terroirs :	Sols limono-sableux avec des couches calcaires épaisses
Région :	Mendoza
Degré alcoolique :	13,6%vol
Elevage :	6-8 mois en fûts de chêne français



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 :

Cette cuvée est une sélection de raisins venant de quatre vignobles (Agrelo, Villa Bastias, Gualtallary et El Cepillo). Le vin présente au nez des notes fraîches d'agrumes se conjuguant parfaitement aux arômes de fruits exotiques. La bouche ronde et riche offre un joli fruit rehaussé d'une touche vanillée. Ce Chardonnay est intense et gourmand.

Accords :

Viandes blanches
Volailles, Poissons

Service :

9 - 11°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

