



alamoswines.com

ALAMOS

Argentine



Alamos

Chardonnay 2024

HISTOIRE :

Depuis 1902, la famille Catena contribue au rayonnement des vins argentins. En quatre générations, elle a révélé au monde la richesse des terroirs du pays, jouant un rôle majeur dans l'ascension de l'Argentine parmi les grandes nations viticoles.

Depuis 2016, Lucía Vaieretti signe avec brio les cuvées Alamos, une gamme qui incarne le meilleur des vignobles d'altitude, nichés entre 800 et 1 800 mètres le long de la Cordillère des Andes. À Mendoza et Salta, l'ensoleillement quasi permanent combiné à la fraîcheur des températures offre des conditions idéales à la vigne. Cette dualité donne naissance à des vins mûrs, équilibrés et vivifiants.

Les sols graveleux et l'eau pure issue de la fonte des neiges accentuent leur éclat aromatique. Alamos, c'est la fraîcheur des Andes dans le verre : des vins accessibles, gourmands et expressifs.

APPELLATION : Mendoza
CÉPAGE : Chardonnay
TERROIR : Graves argilo-calcaires
ALTITUDE : 800m à 1000m
RÉGION : Vallée du Cuyo
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,1%
ACIDITÉ : 5,4 g/L

ELEVAGE :

Fermentation malolactique partielle.
Élevé 4 mois en barriques françaises.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 10°C et 12°C

NOTE PRESSE :

James Suckling : 89/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

L'Alamos Chardonnay offre au nez un profil fruité aux arômes de pommes, pêches, citron et fleurs blanches. En bouche, ce vin possède une belle maturité, un bel équilibre, et de la fraîcheur, avec des arômes de fenouil, laurier et pomme. La finale est franche et longue.

ACCORDS :

Rillettes, poisson en papillote, blanquette de veau, poulet rôti.

