



CATENA
BODEGA Y VIÑEDOS - SINCE 1902

Argentine



catenazapata.com

Catena

Chardonnay 2024

HISTOIRE :

Originaire d'Italie, la famille Catena a planté ses premières vignes dans la région de Mendoza en 1902. Aujourd'hui, c'est Laura Catena, représentante de la quatrième génération, qui dirige ce domaine familial emblématique. Son père, Nicolás Catena Zapata, a joué un rôle déterminant dans la reconnaissance internationale des vins argentins. Visionnaire, il a mis en lumière le potentiel des terroirs d'altitude, révélant ainsi toute la richesse et la diversité des vignobles de la région. Rares sont les pays viticoles qui peuvent attribuer à un seul homme une contribution aussi décisive, ayant élevé toute une nation au rang des grandes références mondiales. Sa fille, Laura, poursuit cette mission avec l'Institut Catena, en préservant des centaines de sélections massales cultivées en franc de pied et en publiant régulièrement des études scientifiques sur la complexité géologique et biologique des terroirs.

Le Catena Chardonnay provient des vignobles de haute altitude (Agrelo, 950m ; El Cepillo, 1,090m ; Villa Bastías, 1,120m ; Gualtallary, 1,450m) de la famille Catena, situés dans la région de Mendoza. Ce terroir d'exception confère au vin une concentration aromatique intense ainsi qu'une fraîcheur naturelle remarquable.

APPELLATION : Mendoza
CÉPAGE : Chardonnay
TERROIR : Sols alluviaux
ALTITUDE : 900m à 1500 m
RÉGION : Mendoza
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,30%
ACIDITÉ : 5,8 g/L

ELEVAGE :
12 mois en fûts de chêne français (fûts de première, deuxième et troisième utilisation).

CONSERVATION ET SERVICE :

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

NOTES DE PRESSE :

James Suckling 93 /100
Robert Parker 90 / 100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe jaune aux reflets verts offre au nez des arômes d'abricot, de citron grillé, de pêche blanche et de beurre salé. La bouche est riche et équilibrée, portée par une belle tension minérale et une finale longue. Le millésime 2024 a été salué pour son intensité et son élégance.

ACCORDS :

Poissons grillés aux légumes et agrumes, blanquette de veau, poulet rôti

