



Catena Zapata

Adrianna White Bones 2023

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 directeur de la vinification, Alejandro Vigil, est un vigneron célèbre et reconnu, surnommé localement « Le Messi du vin » !

Le vignoble Adrianna est situé à une altitude de près de 1500m dans le sous-district de Gualtallary, dans la région de Tupungato. Le White Bones Chardonnay provient de cette parcelle de 2.2 ha au profil totalement unique.

APPELLATION : Mendoza
CÉPAGE : Chardonnay
TERROIR : Sol alluvial
ALTITUDE : 1450 m
RÉGION : Gualtallary, Tupungato
DEGRÉ ALCOLIQUE : 12,5%
ACIDITÉ : 8,3 g/L

ELEVAGE :
Elevage sur lies pendant 45 à 95 jours.
Le vin est ensuite élevé 12 à 16 mois en fûts de chêne (fûts de deuxième, troisième et quatrième utilisation).

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 15 ans
Température de service : 10°C et 12°C



NOTES DE PRESSE :

James Suckling 99 / 100
Robert Parker 97 / 100

NOTE DE DÉGUSTATION :

“Ce vin offre un bouquet vibrant et relevé, aux notes d'écorces d'agrumes, d'épices séchées, de fleurs blanches et d'herbes fraîches. La bouche allie une concentration intense à une richesse aérienne et crémeuse qui se prolonge jusqu'à une finale gourmande et minérale. Une version fantastique au profil exotique et précis.”

- Matthieu Luczy

