



## DÉGUSTATION

Couleur dorée aux reflets verts. Le Pinot Grigio apporte rondeur et souplesse et le Torrontes ses caractéristiques notes de fleurs blanches et muscatées. C'est un vin frais et facile à boire. Son équilibre acide lui confère de la légèreté ainsi qu'un savoureux palais. Il est gras en bouche.

## CÉPAGE

80% PINOT GRIGIO - 20 % TORRONTES Ces deux variétés se combinent parfaitement afin de produire un vin où le raffinement du Pinot Grigio se marie avec la générosité aromatique du Torrontes.

## VIGNOBLE

### *Terroir*

Ce vin est élaboré avec des raisins situés dans la province de Mendoza. Issus de sols gris (moraines volcaniques) où les vins trouvent une bonne expression et typicité.

### *Densité de plantation*

3000 pieds/ha, vignes en pergola.

### *Climat*

Continental semi-désertique caractérisé par de faibles gelées et un fort ensoleillement. Précipitations moyennes annuelles de 200 mm essentiellement concentrées en été. Forte amplitude thermique jour/nuit (10°C la nuit, 40°C le jour en été).

### *Age moyen des vignes*

10 ans.

### *Rendement*

90 hl/ha.

### *Origine localisation*

Des vignobles placés dans la Province de Mendoza et du San Juan

## ELABORATION

### *Vendanges*

Le Pinot Grigio est un cépage gris qui se vinifie en blanc, il est plus précoce que le Torrontes. Le premier se vendange mi-février, le second à la mi-mars.

### *Vinification*

Après pressurage direct, les moûts sont décantés à froid puis mis à fermenter à basse température avec des levures sélectionnées. Ce vin vieillit sur lies fines avec remises en suspension quotidiennes pendant 3 mois.

## LE MILLÉSIME

Après un été particulièrement frais, nous avons commencé la récolte par nos Pinot Gris durant les deux dernières semaines de février. Les mois de mars et avril ont été froids et humides. Malgré la pluie, aucune pourriture grise n'est apparue, et ce grâce à un travail rigoureux dans les vignes. Ce millésime est marqué par un niveau d'alcool inférieur aux années précédentes. 2016 offre des vins élégants, aromatique et à l'acidité exceptionnelle.