



DÉGUSTATION

Une couleur «paille» très lumineuse, aux reflets brillants. Le profil aromatique est intense et frais avec des notes de poire et de citron vert mêlées aux arômes de coing, de melon et de thé vert. Un nez charmeur et typique, digne d'un terroir exceptionnel. L'entrée en bouche est ronde et souple avec une finale fruitée. L'équilibre est porté vers la rondeur et la facilité. Un blanc moderne et très goûteux.

CÉPAGE

100 % PINOT GRIS. Cépage extraordinaire à maturité relativement précoce qui produit des vins souples, très fins et de grande qualité. C'est un cépage noir qui se vinifie en blanc ainsi qu'en rosé. Nous avons été des précurseurs en plantant pour la première fois sur le sol argentin ces premiers plants de vigne.

VIGNOBLE

Terroir

Notre vignoble se situe au pied de la Cordillère des Andes, à 1100m d'altitude, sur des sols caillouteux très drainants et peu fertiles, mélangés à des moraines volcaniques.

Densité de plantation

3000 pieds/ha.

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

90hl/ha.

Origine localisation

Finca Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

ELABORATION

Vendanges

Les raisins ont été vendangés à la machine, de nuit, de façon à profiter de la fraîcheur, les deux dernières semaines de février. Les baies vont directement dans le pressoir, tout ceci dans un processus à l'abri de l'oxygène dès leur entrée au chai.

Vinification

Le moût a été clarifié naturellement par un traitement par le froid puis a fermenté à basse température avec des levures sélectionnées.

Elevage

Elevage sur lies fines durant 3 mois dans des cuves inox avec remontages hebdomadaires afin d'apporter du corps et du volume en bouche.

LE MILLÉSIME

L'année 2017 a été marquée par une grande précocité. Un printemps sec et chaud a fait sortir les bourgeons prématurément, cette avance a été maintenue jusqu'à la maturité des raisins. Février a été particulièrement chaud, nous avons dû avancer la récolte de 10 jours pour préserver l'acidité, fraîcheur et typicité des raisins. Les vins blancs et rosés 2017 sont marqués par une maturité phénolique avancée et une belle acidité. Ce sont des vins frais et aromatiques avec un grande largeur dans la bouche.