



DÉGUSTATION

La couleur discrète et lores, au sud de Mendoza) délicate a été obtenue par macération pelliculaire de Pinot Gris, suivant les méthodes des fins rosés de Provence. Le nez est une composition de fruits blancs et d'agrumes caractéristiques du Pinot Gris. On également quelques notes de fruits rouges. La récolte précoce des Pinot Gris a permis de préserver l'acidité naturelle du raisin et d'offrir une belle fraîcheur. soutient le volume et le gras obtenu par un travail délicat des lies. Une finale longue et acidulée.

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.

VIGNOLE

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

Vendanges manuelles, la dernière semaine de février.

Vinification

Macération d'environ 9 heures afin d'extraire les arômes et la couleur du raisin. Pressurage lent et clarification à froid. Fermentation alcoolique à basse température avec utilisation de levures sélectionnées. Filtration. Embouteillage rapide pour être disponible sur le marché au début de l'été en l'hémisphère nord.

Elevage

Elevage sur lies durant plusieurs semaines avec bâtonnages réguliers.

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 une grande largeur dans la bouche.