

Bousquet Organic Brut

Contexte:

Domaine Bousquet a été fondé en 1997 sur des terres vierges sur le terroir de Gualtallary, à Tupungato, dans la vallée de l'Uco à Mendoza. Aujourd'hui, le domaine, dirigé par Anne Bousquet et son mari Labid al Ameri, est le plus grand exportateur de vins argentins issus de raisins certifiés biologiques. Tous les vins sont élaborés à partir de fruits 100 % certifiés biologiques, cultivés à une altitude fraîche de 1 200 mètres et vinifiés avec une sensibilité œnologique française.

Sol:

Sol graveleux et sableux.

Vignobles:

Nos vignobles sont situés dans la vallée de l'Uco, au pied des Andes, à une altitude de 1 200 mètres. Grâce à la sécheresse de la région et aux sols sablonneux résistants au phylloxéra, cultiver de manière biologique au Domaine Bousquet a été possible dès le début. Les trois principaux facteurs qui différencient ce vignoble vierge et son terroir sont : les brises quasi constantes venant des Andes à l'ouest, qui aident à atténuer le stress thermique dans ce climat désertique, les écarts de température importants entre le jour et la nuit, et les sols sablonneux, de faible fertilité, qui induisent un stress souhaitable pour les vignes et sont perméables pour un bon drainage. La prévalence des eaux souterraines, avec une pluviométrie annuelle moyenne de seulement 20 cm, issue de la fonte des neiges des Andes, est cruciale pour irriguer les vignes goutte à goutte. De plus, les racines des plantes cultivées biologiquement pénètrent plus profondément, absorbant des minéraux essentiels qui confèrent aux vins leur goût local authentique. L'agriculture biologique est meilleure pour l'environnement et, surtout, pour les personnes qui entretiennent les vignes.

Vinification:

Vendangé à la main, avec une première fermentation à l'aide de levures sélectionnées à une température maximale de 15°C pendant 15 jours. La seconde fermentation a lieu dans une cuve en inox à 15°C, mais elle dure environ 30 jours. Ce vin préserve la fraîcheur naturelle des fruits grâce à son processus et aux caractéristiques spécifiques des raisins utilisés. L'arôme de fruits mûrs se distingue, équilibré en bouche avec une attaque fraîche et un milieu de bouche doux.

Données Techniques:

Cépages: 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Alcool: 12%

Sucres Résiduels: 8.1 g/l

Acidité/ PH: 7.4/ 3.23

Notes de Dégustation:

Couleur jaune verdâtre avec des bulles délicates. Arômes de citron vert et de pomme. Frais et fruité avec une acidité naturelle croquante.

Accords Mets-Vins:

Idéal en apéritif et avec des plats de poisson. À servir de préférence à 6°C.



**Tupungato, Uco Valley,
Mendoza, Argentina**

