

Bousquet Organic Chardonnay Torrontes 2023

Contexte:

La série de cépages premium du Domaine Bousquet comprend un assemblage de fruits biologiques provenant du domaine et de vignobles achetés dans la vallée de l'Uco, situés dans les hauts contreforts andins. Les raisins bénéficient d'importants écarts de température entre le jour et la nuit, atteignant une maturité éclatante tout en conservant une fraîcheur juteuse qui invite à un second verre. Les vins sont vinifiés avec une sensibilité française. Ils ne sont pas vieillies en fût – une tendance actuelle qui privilégie peu ou pas de bois pour laisser le fruit s'exprimer pleinement et rendre les vins extrêmement adaptés aux repas.

Sol:

Graveleux et sablonneux.

Vinigobls:

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:

Les raisins, provenant de la vallée de l'Uco, sont récoltés tôt le matin pour préserver la fraîcheur du fruit. Ils sont ensuite fermentés en cuves inox avec des levures sélectionnées à une température maximale de 15°C pendant 20 jours. Non vieilli en fût, afin de mettre en valeur le fruit et son expression variétale

Donées Techniques:

Cépage: 60% Chardonnay 40% Torrontes

Alcool: 12,5%

Sucre Résiduel: 1,15 g/

Acidité/ PH: 5.55/3.33

Notes de Dégustations:

Jaune clair avec des reflets verdâtres. Au nez, il révèle des arômes intenses de fruits blancs tels que la pomme, et des arômes tropicaux comme la mangue et la pêche, avec de délicates notes florales. En bouche, il est persistant et intense, avec des notes de fruits frais. Corps moyen et acidité rafraîchissante.

Accord Met et Vins:

Excellent avec des plats thaïlandais et épicés. À servir entre 8°C et 10°C.



Uco Valley, Mendoza, Argentina

