



Bousquet Reserve Organic Chardonnay 2023

Contexte:

Les vins de la gamme réserve du domaine familial situé dans les contreforts des hautes Andes à Tupungato, sont élaborés à partir de raisins certifiés biologiques et récoltés à la main. Une altitude de plus de 1 200 mètres et des rendements faibles garantissent des arômes intenses, une structure et une saveur équilibrée par une fraîche acidité qui se marie parfaitement avec les repas.

Sol:

Limon sablonneux avec du calcaire à 80 cm et présence de pierres.

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:

Récolté à la main durant les 3^e et 4^e semaines de février, entre 6h30 et 10h00, afin de maintenir une acidité et une fraîcheur optimales. 50 % du vin est fermenté en fût de chêne à une température comprise entre 15°C et 17°C pendant 15 jours. Élevé sur lies pendant 6 mois dans des barriques de chêne français de 400L de 3^e, 4^e et 5^e usage pour un style bourguignon.

Données Techniques:

Cépage: 100% Chardonnay

Alcool: 14%

Surce Résiduel: 1.91 g/l

Acidité / PH: 5.43 / 3.34

Notes de Dégustation:

Avec ses arômes tropicaux, ses notes d'agrumes et de citron vert, ce Chardonnay Réserve offre une touche d'élégance française et une légère note de chêne. Ce vin témoigne de son héritage argentin et des origines françaises de la famille Bousquet.

Accords Mets et Vins:

Parfait avec des pâtes et des sauces à base de crème. À servir de préférence à 10°C.

