



2019 Chardonnay White Bones

Adrianna Vineyard, Mendoza, Bodega Catena Zapata

La finesse d'un Bourgogne, mûri sur les hauts plateaux des Andes

Description:

Le vignoble Adrianna est l'un des plus en vogue actuellement à Mendoza. Les sols minéraux de la vallée d'Uco produisent des vins phénoménaux - l'un d'entre eux est le chardonnay White Bones. Le vignoble White Bones s'étend sur plus de deux hectares et doit son nom aux fossiles trouvés dans cette zone calcaire. L'altitude extrême de 1450 mètres au-dessus du niveau de la mer est également exceptionnelle. Le chardonnay donnera le meilleur de lui-même après quelques années de garde.

Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Nez complexe de poire Williams, de fleurs blanches, de camomille et de pain blanc légèrement grillé. La bouche pourrait être celle d'un grand Bourgogne : beaucoup de fruits jaunes, avec également un soupçon de miel, soutenu par une note de fraîcheur marquée, brioche et noisettes grillées, très linéaire malgré sa concentration, notes nettement minérales en finale, persistant.

Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les viandes blanches, comme la volaille, avec les coquilles St-Jacques et les poissons au four. Parfait également avec les fromages à pâte molle et le saumon.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Argentine

Région:

Mendoza

Sous-région:

Valle de Uco

Producteur:

Catena

Notation(s):

James Suckling 99/100, Score 19/20, Parker 98/100, Tim Atkin 97/100

Elevage:

16 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

0733719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay White Bones

Adrianna Vineyard
Mendoza
Bodega Catena Zapata

Origine: Argentine
Notation(s): James Suckling 99/100, Score 19/20, Parker
98/100, Tim Atkin 97/100
Cépage(s): 100% Chardonnay
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés