



2022 Blanco de Corte

Valle Calchaquí, Bodega Amalaya

Habit vert et âme blanche

Description:

Le domaine Amalaya se trouve dans la vallée de Calchaqui du nord-est de l'Argentine. La vallée serpente dans les Andes et offre une composition unique d'altitude, de sols et de climat. Les vins d'Amalaya font figure de summum dans l'art de l'assemblage, la plupart du temps ils sont issus de plusieurs cépages. Le Blanco de Corte enchante avec une forte proportion de Torrontés agrémentée d'un peu de Riesling.

Note de dégustation:

Jaune pâle. Le nez croquant et frais révèle des notes de citronnelle, de fleurs de sureau et de citron vert. Cette fraîcheur acidulée se poursuit en bouche, accompagnée de nuances exotiques de litchi et de fruit de la passion; c'est un vin vibrant et équilibré, avec une finale très dynamique et persistante.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Cafayate-Calchaqui
Producteur:	Bodega Amalaya
Notation(s):	James Suckling 91/100, Parker 88/100, Score 17.5/20
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	85% Torrontés, 15% Riesling
Référence:	1113722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Blanco de Corte

Valle Calchaquí
Bodega Amalaya

Origine: Argentine
Notation(s): James Suckling 91/100, Parker 88/100, Score 17.5/20
Cépage(s): 85% Torrontés, 15% Riesling
Apogée: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés