Chardonnay & Pinot Noir Brut, Bio, Domaine Bousquet



Superbe découverte, élaboré avec du chardonnay et du pinot noir comme en champagne. Cependant, celui-ci provient du plus grand domaine bio d'Argentine.

Origine: Les vignes du Domaine Bousquet sont situées dans la vallée de l'Uco, à Tupungato (Mendoza, Argentine), à une altitude de 1 200 mètres. Le sol est graveleux et sableux, offrant un bon drainage et induisant un stress modéré aux vignes, favorisant ainsi la concentration des arômes. Le climat désertique, avec d'importants écarts de température entre le jour et la nuit, ainsi que les brises constantes des Andes, contribuent à la fraîcheur et à l'équilibre du vin. L'irrigation se fait par goutte-à-goutte, grâce aux eaux de fonte des neiges andines.

Encépagement: 75% chardonnay & 25% pinot noir

Vinification: Les raisins sont vendangés à la main, puis la première fermentation s'effectue avec des levures sélectionnées à une température maximale de 15°C durant 15 jours. La seconde fermentation a lieu en cuve inox à la même température et dure environ 30 jours, ce qui permet de préserver la fraîcheur naturelle des fruits et d'obtenir des bulles délicates.

Dégustation: Une belle mousse onctueuse chapeaute une robe or-vert pâle d'où s'échappent des arômes de citron vert et de pomme. La fraîcheur et le fruité naturel agrémente la finale.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Apéritif & poissons.