Chardonnay & Torrontes Bio, Domaine Bousquet



C'est une l'alliance entre le chardonnay et le torrontes car le torrontes seul est trop fruité et moins facile à placer en gastronomie. Ici vous avez un parfait équilibre. Les raisins sont cultivés à 1 200 mètres d'altitude dans la vallée de l'Uco. Ceci donne un vin blanc vibrant, où l'équilibre entre fruits exotiques et acidité vive est fort apprécié par les amateurs de vins naturels et gourmands.

Origine: Les vignobles de la vallée de l'Uco, situés à 1 200 mètres d'altitude au pied des Andes, bénéficient de sols graveleux et sablonneux, pauvres en fertilité mais riches en minéraux. Les amplitudes thermiques marquées entre le jour et la nuit, ainsi que les brises constantes en provenance des montagnes, favorisent une maturité optimale des raisins, tout en préservant leur fraîcheur naturelle. L'agriculture biologique et l'irrigation goutte-à-goutte, alimentée par la fonte des neiges, renforcent l'expression authentique du terroir.

Encépagement: 50% torrontés, 50% chardonnay.

Vinification: Les raisins, récoltés tôt le matin pour préserver leur fraîcheur, sont vinifiés en cuves inox à basse température (15°C) pendant 20 jours. L'absence d'élevage en fût permet de mettre en valeur la pureté du fruit et son expression variétale, offrant un vin d'une grande fraîcheur et d'une accessibilité immédiate.

Dégustation: Sa robe jaune clair aux reflets verdâtres dévoile un nez intense de pomme, de mangue et de pêche, agrémenté de notes florales délicates. En bouche, il séduit par sa persistance et son intensité, où les fruits frais dominent, portés par une acidité rafraîchissante et un corps moyen.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait avec les plats épicés, comme une cuisine thaïlandaise, indienne ou des mets légers tels que les sushis, les salades composées ou les poissons grillés. À servir entre 8 et 10°C pour en révéler toute la fraîcheur et la complexité aromatique.

- Pâtes lavées croutes salées (Herve, Maroilles, Munster)
- Scampi frits
- Asperges « à la flamande »
- fromages affinés (truffe, au marc)
- Tarte au sucre
- Boudins (mixte) compote/purée
- Brochette de dindonneau à l indienne (curry)
- Moules sauce curry
- ...