Chardonnay "Reserve" Bio, Domaine Bousquet

Pure nature, de la famille Bousquet, vignerons français à l'origine et possédant des vignes sur les plus pures terroirs andins, plus précisément de la vallée de Gualtallary proche du Chili. Ce Chardonnay bio, ceuilli à la main rassemble l'élégance et la fraîcheur des hauteurs de Tupungato et ça se goute!. La minéralité des sols calcaires à la complexité d'un élevage en fût, façonne ce vin d'une grande finesse et d'une authenticité rare.

Origine: Les vignobles, situés à Tupungato dans la vallée de Gualtallary, bénéficient de sols limono-sablonneux et calcaires, ainsi que d'un climat aride marqué par de fortes amplitudes thermiques. L'altitude (1 200 mètres) et les brises constantes en provenance des Andes favorisent une maturité lente et optimale des raisins, tout en préservant leur fraîcheur naturelle.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement tôt le matin pour préserver leur acidité, sont partiellement fermentés en fûts de chêne (15-17°C) pendant 15 jours. L'élevage sur lies fines pendant 6 mois en barriques de chêne français (3e à 5e usage) apporte une touche bourguignonne, tout en respectant la pureté du fruit.

Dégustation: Sa robe dorée aux reflets verts révèle un nez intense d'agrumes, de citron vert et de fruits tropicaux, subtilement rehaussé par une touche de chêne. En bouche, il séduit par son équilibre entre fraîcheur acidulée et rondeur, avec une finale persistante et élégante.

Potentiel de garde: minimum 1 an, maximum 5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait avec des pâtes aux sauces crèmeuses, des poissons en sauce, des volailles ou des plats à base de champignons. Servi à 10°C, il révèle toute sa complexité et sa capacité à sublimer les mets raffinés.

- Avocat farci aux crevettes
- Mousse de canard
- Homard chaud, en sauce
- ...