

ZUCCARDI - VALLE DE UCO

Zuccardi Q Chardonnay Valle de Uco 2021

21,85\$

* Prix de détail suggéré



| | | |
|--|--------------------------|------------------------------|
|  | Code produit | 12258674 |
|  | Prix licencié | 18.22\$ |
|  | Conditionnement | 12x750ml |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
|  | Statut | Disponible |
|  | Type de produit | Vin tranquille |
|  | Pays | Argentine |
|  | Désignation réglementée | Indication géographique (IG) |
|  | Région | Mendoza |
|  | Sous-région | Valle de Uco |
|  | Cépage(s) | Chardonnay 100 % |
|  | Couleur | Blanc |
|  | Taux de sucre | 2.2 |
|  | Fermeture | Liège |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Sebastián Zuccardi a grandi dans une famille avec un fort esprit visionnaire et innovant. Depuis 1963, lorsque son grand-père a planté les premiers hectares à Maipú, Mendoza, la famille Zuccardi n'a cessé de grandir et de se développer. Il est devenu un leader de la production de vin argentin. Aujourd'hui, Sebastián dirige une équipe d'ingénieurs agricoles et d'œnologues pour produire des vins de la plus haute qualité dans la vallée d'Uco.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune clair avec des reflets verts. Il montre des notes de fleurs blanches et de fruits. Frais en bouche, belle acidité et caractère minéral attractif. Accompagne les plats de queue de homard, crevettes au beurre, pétoncles fumés sautés au beurre.

NOTES SUR LE PRODUIT

Gualtallary Tunpungato et El Peral Tupungato, Uco Valley, Mendoza. Sols alluviaux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelle en février et mars. Pressage direct. Fermentation avec des levures indigènes. 50% du vin est fermenté et vieilli en fûts non torréfiés de 500L. Les 50% restants fermentent et vieillissent dans des cuves en béton. Aucune fermentation malolactique.

