

SANTA JULIA BODEGA

20,60\$

* Prix de détail suggéré

BODEGA
SANTA JULIA

Santa Julia El Zorrito Naranja 2022

 Nature  Biologique  Biodynamique  Durable  Végan

	Code produit	14899977
	Prix licencié	19.13\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Blanc avec macération pelliculaire (Vin Orange)
	Pays	Argentine
	Désignation réglementée	Indication géographique (IG)
	Région	Mendoza
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	2.1
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire



INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Bodega Santa Julia appartient à la famille Zuccardi depuis sa création en 1950 par Alberto Zuccardi. Elle est installée au coeur de la Vallée du Mendoza. Depuis 2004, plusieurs de ses parcelles sont certifiées biologiques et possèdent également la certification 'Fair for life', qui est gage d'un développement durable des activités socio-économiques du vignoble.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jaune doré d'une grande intensité avec des tons orangés typiques de son élaboration. C'est un vin qui se distingue par ses arômes floraux. Il présente des arômes de fruits blancs tropicaux, il se termine par des arômes d'écorce d'orange. Son acidité est rafraîchissante et audacieuse, d'intensité moyenne, longue et de bonne acidité et fraîcheur. Accord de poisson et viande rouge.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vins naturels sont ceux qui ont le minimum d'intervention possible de l'homme. Les sulfites ne sont pas ajoutés. Des levures naturelles sont utilisées et le vin est mis en bouteille sans filtration.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Fermentation avec levures indigènes et au contact de leurs pellicules, macération post-fermentaire de 45 jours. Pas de vieillissement, macération de 45 jours.

