

SANTA JULIA BODEGA

16,55\$

* Prix de détail suggéré

BODEGA
SANTA JULIA

Uvas del Sol Chardonnay Viognier Torrontés 2021

 Biologique  Biodynamique  Durable  Végan

	Code produit	14494718
	Prix licencié	14.39\$
	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
	Cépage(s)	Viognier 35 %
	Cépage(s)	Torrontes 5 %
	Cépage(s)	Chardonnay 60 %
	Pourcentage d'alcool	13,5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	1,8
	Fermeture	Couronne métallique vissée

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 argenté avec des reflets vert pâle brillant. Notes de rose, d'écorce d'orange, de pêches blanches, de salade de fruits, de camomille et d'autres herbes aromatiques. Une saveur fraîche et un corps léger avec des saveurs de pamplemousse rose, des fruits mûrs comme les pêches et les poires. Un vin équilibré avec une grande finesse dans les arômes et les saveurs. S'accorde bien avec des plats acides moyennement corsés avec des épices et de la chaleur.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelle en mars. Fermentation classique à 25 – 28°C, avec des levures sélectionnées et 10 jours de macération cutanée.

