

ZUCCARDI - VALLE DE UCO

Zuccardi Fósil Chardonnay 2017

57,75\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13988687
	Conditionnement	6x750ml
	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 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	1.8
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir jusqu'à 10 ans

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

Aromas of fresh herbs, lemon peel, fresh green apple and apricot on the nose. Succulent pallet, green apples, fresh lime, minerals, white pepper, long finish. Serve with chicken, fish, risotto.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol alluvial bien stratifié. Petite pierre moyenne érodée sur une couche sablo-argileuse. Vendanges manuelles la première semaine d'avril suivant différents types de sols.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Avec des températures inférieures à la moyenne et une grande amplitude thermique. Les conditions météorologiques ont donné une très bonne acidité naturelle, un excellent fruit et rien de trop mûr. Les raisins ont été pressés directement. Fermenté avec des levures indigènes dans des récipients en béton. Pas de fermentation malolactique et d'élevage en cuve béton.

