



## Taymente Chardonnay

ROU972

### Historique

La Bodegas Huarpe, c'est d'abord la très renommée famille TOSO qui joue un grand rôle dans la viticulture d'Argentine depuis plus d'un siècle. Le vignoble est situé aux pieds des Andes dans un secteur ayant un terroir exceptionnel en haute altitude, reconnu pour produire de grands vins. Le nom Huarpe a été choisi en l'honneur du 1er peuple autochtone ayant habité Mendoza ; et Taymente, le nom de la cuvée, signifie en cette langue: « Racine de vie éternelle » Alors, plus vous en buvez et plus...

### Reconnaissance

- José Hernández Toso a été élu meilleur vigneron de l'année 2004 de toute l'Argentine.

<b>Pays</b>	Argentine	<b>Producteur</b>	Huarpe
<b>Région vinicole</b>	Mendoza	<b>Cépage(s)</b>	100% chardonnay
<b>Appellation</b>	Mendoza, Gualtallary, Valle de Uco	<b>Conservation</b>	5 ans
<b>Service</b>	Entre 12 et 14°C		

### Description

#### Oeil

Jaune brillant aux reflets verts pâles

#### Nez

Au nez, agrumes et fruits tropicaux, avec une délicate touche beurrée.

#### Bouche

Un vin de bonne structure, acidité et douceur.

### Accord mets/vin

Idéal avec les plats de poisson, viande blanche et pâtes.

### Commentaires

Les raisins proviennent de vignes situées à 1350 mètres d'altitude sur le flanc Est des Andes. Cette région aux hivers secs et froids, située en haute altitude avec des amplitudes thermales importantes est reconnue pour produire des vins de très grande qualité. Soils: Origine alluviale, texture sablo-limoneuse entrelacée de blocs rocheux issus de la descente de la rivière Las Tunas. Ils sont pauvres en matière organique et ont un excellent drainage. Ainsi, les vignes explorent les couches les plus profondes du sol et installent des racines prononcées. Vieillessement de 6 mois en barriques françaises. Sucre résiduel: 1,6 g/L

### En une ligne

Du chardonnay bien mûr, plein de fruit avec de la fraîcheur et une légère note boisée en finale