

Argentine Vallée de Uco



Catalpa Chardonnay

Très belle fraîcheur sur ce chardonnay sans excès de bois. Le profil est précis sur le citron, la poire, la pomme verte avec des nuances de fruit à noyau. La bouche est ample et dotée d'une belle acidité. L'élevage est parfaitement intégré et lui donne un surcroît de complexité.

Informations Techniques

Cépages	100% Chardonnay
Région	Vallée de Uco
Altitude	1 300 m
Vignobles	Tupungato exposés Est
Climat	300 mm de pluie par an
Irrigation	Goutte à goutte
Age des vignes	25 ans
Densité de plantation	4 000 pieds/Ha
Rendements	50 Hl/Ha
Sol	Alluvionnaire avec substrat rocheux et couche supérieure argilo-sableuse
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges manuelles en caisses de 18 kg, Fermentation de 40% des raisins en fûts de chêne français à 15°C pendant 30 jours, le reste en cuve Inox.
Elevage	10 mois. 40% élevé en barrique française neuve. 60 % en cuve Inox.
Alcool	13 - 14 %
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5 - 8 ans
T° de service	10 - 12 °C
Production	15 000 Bouteilles



Sélection Vignoble du Monde

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr

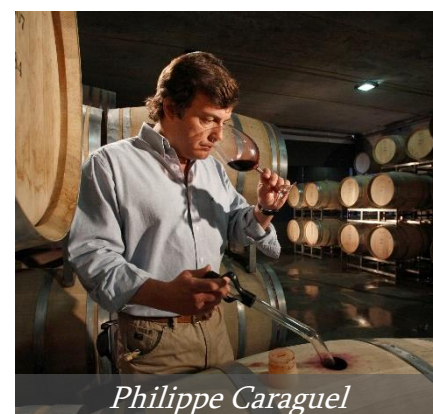


Vallée de Uco

La vallée d'Uco se situe à environ 100 km au sud de Mendoza et elle couvre les départements de Tunuyán, Tupungato et San Carlos aux pieds de la cordillère des Andes. Elle s'étend entre les latitudes 33,3° et 33,8° sud sur 25,500 hectares (2012) et elle est baignée par les rivières Tunuyán and Tupungato. Le climat est typiquement continental avec des hivers froids et des étés chauds. La température annuelle moyenne est de 14°C mais ne dépasse pas les 29° C en été. La superficie du vignoble a doublé en une décennie et sa réputation atteint le niveau de la grande région viticole de Luján de Cuyo. L'amplitude thermique entre le jour et la nuit se situe aux alentours de 15°C. L'altitude de la vallée est entre 850 mètres et 1700 mètres mais les vignobles sont majoritairement plantés entre 1100 et 1350 mètres d'altitude. Le malbec est le principal cépage de la région et couvre 44% de l'encépagement. On y trouve aussi du cabernet sauvignon, du merlot, du cabernet franc, du tempranillo, du pinot noir, du chardonnay et du sauvignon blanc. La pluviométrie est faible et varie de 80 mm par an à Gualtallary à 300 mm à El Peral et la pluie tombe principalement en hiver. Les vignobles sont irrigués majoritairement par goutte à goutte. Les sols sont d'origine alluvionnaire, sablo-limoneux et argileux et ils possèdent un très bon drainage. Les vins de la vallée d'Uco peuvent porter la mention des sous-régions sur l'étiquette :Tupungato, San José, Gualtallary, Los Arboles, Tunuyán, Vista Flores, La Consulta, San Carlos et El Cepillo.

Atamisque

Ce domaine est situé dans la commune de San José, dans la région du Tupungato, qui est l'une des meilleures zones viticoles de la région de Mendoza. Les journées sont chaudes et les nuits fraîches. Le sol est un mélange de terres alluvionnaires, argilo-sablonneux qui couvre un substrat de roche dure. Les raisins proviennent des propres parcelles du domaine sur une superficie de 70 hectares. Ils sont plantés à 1300 mètres d'altitude et issus de très vieilles vignes âgées de 80 ans. Les vendanges sont manuelles et se font très tôt le matin. La fermentation des rouges qui dure quinze jours est suivie d'une macération de la même durée. Les vins sont entonnés dans des barriques françaises neuves et élevés pendant 12 à 18 mois. Les raisins blancs sont pressurés sans être égrappés, puis ils sont vinifiés en barriques. Le chai a été entièrement conçu pour éviter tout pompage, et le vin circule uniquement par gravité. Les barriques sont uniquement françaises et proviennent de différentes régions de France (Vosges, Tronçais, Allier, Nevers) et des tonneliers Taransaud et Demptos.



Philippe Caraguel

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr