

Argentine

Vallée de Uco

A
T
A
M
I
S
Q
U
E



Sélection Vignoble du Monde



ATAMISQUE

Serbal Pinot Noir

Les pinots noirs d'Argentine sont aujourd'hui à prendre au sérieux et pas juste ceux de Patagonie. Du beau jus avec une définition précise de pinot sur la cerise, la fraise et la framboise. On n'a pas cherché à trop extraire et à éléver le vin sous-bois. C'est charmant, souple, attractif et avec une belle vivacité.

Informations Techniques

Cépages	100% Pinot Noir (Clone 777)
Région	Vallée de Uco
Appellation	Tupungato
Altitude	1 300 m
Vignobles	Tupungato, province de Mendoza
Climat	300 mm de pluies par an
Irrigation	Oui, Goutte à goutte
Age des vignes	entre 5 et 25 ans
Densité de plantation	4000 pieds/Ha
Rendements	7 Tonnes / Ha
Sol	Alluvionnaire avec substrat rocheux et couche supérieure argilo-sableuse
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges Manuelles en caisses de 18 Kg, Cuaison par gravité, Macération pré-fermentaire pendant 5 jours. Fermentation en cuve Inox.
Elevage	6 mois en cuve inox
Alcool	13 - 14 %
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	15-17 °C
Production	15 000 Bouteilles

« 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.



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

Domaine de Lisenne, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

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