



Tamari TORRONTES

Tamari est au cœur de la plus prestigieuse appellation Argentine la Uco Valley à Mendoza. Ici les vignobles les plus bas sont déjà à 900 mètres d'altitude et grimpent jusqu'à 1500 mètres avec en toile de fond la cordillère des Andes enneigées. En outre, Tamari travaille aussi sur des vignobles de la Rioja plus au Nord vers la Bolivie à plus de 2000 mètres d'altitude pour y produire son Torontes, Tamari propos donc ici un Torontes 100 % révélant pleinement la typicité de ce cépage.

Argentine

Rioja

Rioja

Cépage : 100% Torrontes

Type de culture : Raisonné

Terroir :

La région de la Rioja se situe au Nord- Ouest de l'Argentine proche de la cordillère des andes et souvent connue pour la vallée de Famatina avec des sols plutôt sableux.

Vinification :

Après un pressurage léger, le moût est débourbé pendant 36 heures à 8 °C. Fermentation en cuve inox thermo-régulée entre 12 et 14°C pendant 21 jours. Élevage sur lie en cuve pendant 3 mois. Pas de fermentation malolactique

Notes de dégustation :

Jaune avec des reflets dorés. Au nez, les arômes d'agrumes, de litchi, de fleurs, de roses et de jasmin se manifestent. C'est un Torrontes frais et avec une finale fruitée sur la fleur d'oranger, l'ananas et la pêche.

Accord Mets et Vin

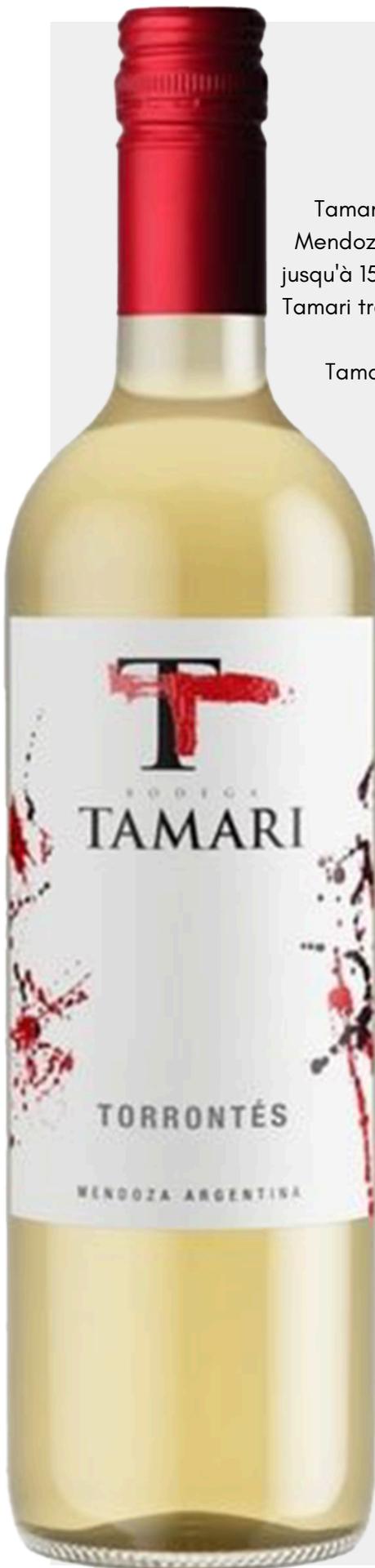
Idéal à l'apéritif, sur de la cuisine asiatique, sur des légumes grillés sur des plats argentins comme les empanadas ou le locro.

Température

8°C

Garde

3 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

