Catena Zapata

White Bones Chardonnay 2020 est une expression unique du vignoble Adrianna , mêlant des saveurs vives d'agrumes et de fruits blancs à une minéralité profonde, témoignant du terroir d'altitude de Mendoza.

CATENA ZAPATA
SINCE 1902

White Bones Chardonnay 2020

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Le **vignoble Adrianna**, situé à **Gualtallary**, est souvent considéré comme le "Grand Cru d'Amérique du Sud." Perché à une altitude de **1 400 mètres (4 575 pieds)**, il bénéficie d'un ensoleillement intense en journée et de nuits fraîches, avec des variations de température de **15 à 20 °C**, assurant une maturation optimale des raisins et la préservation de leur acidité.

Ce vignoble est célèbre pour ses **sols calcaires**, riches en calcaire et en fossiles d'animaux et de poissons, vestiges d'un ancien lit de rivière. Ces caractéristiques uniques confèrent au vin ses **arômes floraux distincts et sa minéralité terrienne**. Le Bloc 1, d'où provient le White Bones Chardonnay, repose sur un sol riche en graviers recouvrant des couches épaisses de calcaire. L'influence de ce terroir favorise une pénétration profonde des racines et apporte une complexité remarquable aux raisins.

Vinification

White Bones Chardonnay 2020 est élaboré exclusivement à partir de **100 % Chardonnay**, cultivé dans le Bloc 1 du vignoble Adrianna. Les raisins ont subi une **décantation à froid** à **6 °C** pendant 12 heures avant une fermentation en **fûts de chêne français**, qui a duré entre **45 et 95 jours** à 16 °C.

Le vin a bénéficié d'un **bâtonnage** (remuage des lies) pendant l'élevage, et environ **deux tiers du vin ont subi une fermentation malolactique**, ajoutant onctuosité et complexité. Il a ensuite été élevé pendant **12 à 16 mois** en fûts de chêne français de deuxième, troisième et quatrième usage, permettant au vin de développer des nuances subtiles de chêne tout en conservant son caractère fruité éclatant.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

CATENA ZAPATA
SINCE 1902

White Bones Chardonnay 2020

Notes de Dégustation

- **Robe** : Or pâle avec des reflets verdâtres, brillante et invitante.
- **Nez** : Notes lumineuses d'agrumes comme le citron et le citron vert, associées à des **fruits blancs** tels que la pêche et la poire, avec des touches florales et minérales subtiles.
- **Bouche** : Un vin voluptueux et texturé, avec des saveurs intenses de **poire, pomme** et des accents floraux miellés, menant à une finale longue et nette marquée par une minéralité profonde.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **White Bones** provient des fossiles retrouvés dans les sols calcaires du vignoble, comprenant des restes d'animaux et de poissons anciens. Ces dépôts uniques influencent significativement le caractère minéral distinct du vin.

Accords Mets et Vins

- **Coquilles Saint-Jacques grillées au beurre citronné** : L'acidité vive et la finale minérale du vin subliment la douceur délicate des coquilles Saint-Jacques.
- **Poulet rôti au thym et à l'ail** : Sa texture crémeuse et ses notes d'agrumes rehaussent les saveurs savoureuses du plat.
- **Tarte au fromage de chèvre et oignons caramélisés** : La minéralité et les nuances florales du vin s'accordent parfaitement avec la richesse de la tarte.
- **Huîtres fraîches** : La finale nette et vive du vin reflète la fraîcheur saline des huîtres.

99

Robert Parker (RP) : 99 Points (2020)

The nose of the 2020 White Bones Chardonnay is an explosion of thyme and rockrose, aromatic, open, expressive, outspoken, showy and exuberant. It also has notes of white flowers and citrus, pine needles and incense, continuously developing new layers, curry, something smoky, more and more aromatic herbs, nuanced, complex and with a magnetic attraction that makes you go back to the glass over and over again. This was harvested all at the same time, whereas it was sometimes harvested over four different moments in the past; so this is a bit different and an extraordinary year for this wine, transcending the conditions of the year, with lower alcohol and pH (12.5% and 3.1) than the 2021, despite coming from a warmer year. This is very tasty and long, stony (more than White Stones!) and very persistent. Amazing juice! 5,760 bottles produced.

99 James Suckling

James Suckling (JS) : 99 Points (2020)

Fascinating nose of white lavender, lemon, pineapple, green apple, thyme, rosemary, sourdough, almond and oyster shell. It's medium-bodied with vibrant acidity and a tense, spicy palate. So much flavor and fragrance. Incredibly expressive, with evolving layers of fresh fruit, spices, flowers and herbs. Drink or hold.

CATENA ZAPATA
SINCE 1902

White Bones Chardonnay 2020

96 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2020)

The 2020 Chardonnay Adrianna Vineyard White Bones from Gualtallary was aged for 16 months in used barrels. Green in the glass. The complex nose presents notes of ginger initially followed by hints of mint, green apple and iodine. The aging process helps to bring out the grape's flavors. In the mouth, it's compact with a taut, saline flow, creamy feel and finish in which the flor leaves a dry, cleansing sensation. An enticing wine. (JH) (8/2022)