



## Matias Riccitelli

Matias Riccitelli Sobre Suelos Calcareos Chardonnay est un vin blanc rafraîchissant, porté par une belle minéralité, capturant l'essence des vignobles en altitude de la Vallée de Uco. Avec son acidité vive et son expression pure du Chardonnay, il représente une belle démonstration des vins blancs de climat frais en Argentine.

MATIAS  
**RICCITELLI**

### Sobre Suelos Calcareos Chardonnay

2023

Mendoza, Argentine

#### Région et Vignobles

Ce **Chardonnay** provient des vignobles situés à **Gualtallary**, dans la **Vallée de Uco**, Mendoza, Argentine. Les vignes sont plantées à une altitude de **1 450 mètres** au-dessus du niveau de la mer, où le climat continental frais permet de préserver l'acidité naturelle des raisins. Les sols sont majoritairement **calcaires**, apportant une minéralité distincte au vin.

Plantées à la fin des **années 1960**, ces vieilles vignes produisent des rendements plus faibles et une concentration accrue des saveurs. Les vignobles sont cultivés selon des pratiques **durables**, sans utilisation d'herbicides ni de produits de synthèse, permettant ainsi d'obtenir une expression naturelle et pure du terroir.

#### Vinification

Le **Sobre Suelos Calcareos Chardonnay** est produit à partir de raisins récoltés à la main, assurant ainsi la meilleure qualité de fruit. Une **macération pré-fermentaire** de **cinq jours** est effectuée pour renforcer la complexité aromatique. La fermentation se fait dans des **œufs en béton**, à une température basse de **14-16°C**, afin de préserver les caractéristiques fraîches et éclatantes du Chardonnay.

Le vin est élevé pendant **huit mois** dans les mêmes œufs en béton utilisés pour la fermentation. Le processus de vinification est minimaliste, sans collage ni filtration, afin de conserver la pureté et la texture du vin. Le vin affiche un degré d'alcool de **12,5 %**, une acidité de **6,9 g/L** et un sucre résiduel de **1,9 g/L**.



Alcool :12,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Sobre Suelos Calcareos Chardonnay 2023

## Notes de Dégustation

- **Arômes** : Le **Sobre Suelos Calcareos Chardonnay** présente un nez vibrant avec des notes d'**agrumes**, principalement de **citron** et de **lime**, accompagnées d'une touche de **minéralité** et de salinité.
- **Palais** : En bouche, ce vin est frais et bien équilibré, avec une belle **profondeur minérale**. Il offre une légère effervescence, une pointe de **salinité** et une finale rafraîchissante aux **notes d'agrumes**. Le vin est **vif et désaltérant**, sans excès de crémeux, en faisant un vin blanc très digeste et rafraîchissant.

## Le Saviez-Vous ?

Le **Sobre Suelos Calcareos Chardonnay** est conçu dans un style similaire au **Chablis**, offrant un profil non boisé qui met l'accent sur la fraîcheur et la minéralité. Cette approche est relativement rare en Argentine, où les Chardonnays plus riches et boisés sont plus communs. Le résultat est un vin vraiment unique qui se distingue par son **expression de climat froid** et sa recherche de pureté.

## Accords Mets et Vins

- **Huîtres sur coquille** : L'acidité vive et les notes salines du vin complètent la fraîcheur salée des huîtres.
- **Ceviche** : Le profil d'agrumes du vin s'accorde parfaitement avec les saveurs tangy et fraîches du ceviche.
- **Salade au fromage de chèvre** : La minéralité et la vivacité du vin apportent un bel équilibre à la crémeuse du fromage de chèvre et à la fraîcheur d'une salade légère.

### Robert Parker (RP) : 92 Points (2019)



The 2019 Chardonnay Sobre Suelos Calcáreos del Valle de Uco, which means "Chardonnay on limestone-rich soils from the Valle de Uco," is a new white where he selects the grapes by soils, alluvial with calcium carbonate, which tend to produce mineral and stony wines with very tasty flavors and an almost salty finish. The nose is austere and faintly varietal, and the palate is serious and nicely textured, lively and dry, with a long-lasting finish and clean flavors with citrus reminiscences.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM