

Atamisque

Né sur les hauteurs de Tupungato, Atamisque Chardonnay 2024 conjugue fruits blancs mûrs, fraîcheur citr
persis

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxProducerLogo':
The remote server returned an error: (403) Forbidden.



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Chardonnay

ronnée et profondeur minérale, dans une texture ample affinée par le chêne français neuf, avec une finale stante.

Chardonnay 2024

Mendoza, Argentine

Région et vignobles

Au cœur de la vallée de l'Uco, dans le secteur de San José à Tupungato, Finca Atamisque s'inscrit dans les paysages viticoles d'altitude de Mendoza. Les vignes culminent à 1 300 mètres, un emplacement qui donne à cette cuvée une identité résolument montagnarde. **Cette origine élevée structure un Chardonnay à la fois mûr, précis et frais**, sans sacrifier l'ampleur recherchée dans le verre.

La parcelle repose sur un sol alluvial limoneux, parsemé de galets de rivière au-dessus d'un sous-sol rocheux. Cette architecture favorise un enracinement dans un milieu pierreux et participe aux nuances minérales du vin. Conduites en **double Guyot avec irrigation goutte à goutte**, les vignes produisent environ 5 000 kg par hectare. Les raisins sont vendangés manuellement à la fin de mars, puis déposés dans de petites caissettes de 18 kg pour préserver leur intégrité jusqu'au chai.

Vinification

Atamisque Chardonnay 2024 est élaboré exclusivement à partir de Chardonnay. À l'arrivée au chai, les grappes puis les baies passent par un double tri rigoureux. Le pressurage à froid des grappes entières extrait le jus avec délicatesse, avant un transfert par gravité. **La fermentation se déroule durant environ 30 jours à 15 °C**, intégralement en barriques neuves de chêne français, un choix qui construit volume et complexité dès la naissance du vin.

La fermentation malolactique naturelle s'accomplit entièrement en barrique, puis le vin poursuit son élevage pendant **10 à 12 mois en chêne français neuf**. Ce long travail sous bois accompagne la texture onctueuse et les notes miellées sans effacer le fruit ni la fraîcheur citronnée. Le profil habituel de la cuvée affiche 14 % vol. et une acidité de 6,4 g/L, exprimée en acide tartrique, des repères qui soulignent son équilibre entre richesse, tension et persistance.

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxProducerLogoPage2':
The remote server returned an error: (403) Forbidden.

Chardonnay 2024



Robert Parker (RP) : 89 Points (2021)

There are notes of popcorn and wet chalk in the white 2021 Catalpa Chardonnay, an approachable and commercial varietal wine with good ripeness, 14% alcohol and a tasty palate. It fermented and matured half and half in stainless steel and new barrels. It has good freshness. 20,000 bottles produced.

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxProducerLogoPage2': The remote server returned an error: (403) Forbidden.

Chardonnay 2024

Notes de dégustation

- **Couleur** : Robe jaune doré profond, lumineuse et intense.
- **Nez** : Généreux de fruits blancs mûrs, de miel et d'agrumes, prolongé par de fines impressions minérales et les nuances toastées de l'élevage.
- **Bouche** : Matière riche, élégante et onctueuse, dans laquelle le fruit mûr s'accorde harmonieusement au chêne. La fraîcheur citronnée équilibre le volume et conduit vers une finale longue, minérale et persistante.

Le saviez-vous ?

Cette cuvée possède un potentiel de garde d'**environ sept ans**. Quelques années en cave permettront à sa richesse fruitée, à sa texture et à son élevage en chêne français de gagner en harmonie. Une température de service de 9 à 10 °C est conseillée.

Idées d'accords mets et vins

- **Homard rôti au beurre citronné** : la chair douce et ferme du homard répond à l'onctuosité du vin, tandis que le citron souligne sa fraîcheur.
- **Turbot au beurre blanc** : la texture délicate du poisson accompagne l'élégance du Chardonnay, et la sauce crémeuse rejoint son volume et son élevage.
- **Volaille aux morilles** : les saveurs terriennes des champignons et la richesse de la sauce s'accordent à ses nuances boisées, miellées et persistantes.
- **Risotto au parmesan** : son crémeux épouse la matière ample du vin, tandis que le parmesan met en valeur sa structure et sa tension.