



Otronia

Otronia Block III & VI Chardonnay est un Chardonnay vibrant de Patagonie, provenant du terroir unique de Sarmiento, Chubut, où le climat intense du sud crée un vin frais, aromatique et marqué par la minéralité.

OTRONIA
PATAGONIA EXTREMA



Block III & VI Chardonnay 2019

Patagonie, Argentine

Région et Vignobles

Bodega Otronia se situe à **Sarmiento, Chubut**, à la latitude **45°33' S**, repoussant les frontières méridionales de la viticulture en Patagonie, Argentine. Cette latitude extrême apporte un **climat froid et sec avec des vents constants** et un ensoleillement intense, des conditions rares dans les régions viticoles traditionnelles. Les vignobles se distinguent par des sols hétérogènes, avec des profils caillouteux et bien drainés qui contribuent à la complexité minérale et à la structure du vin.

Les raisins pour le Chardonnay Block III & VI proviennent de la **parcelle 22** du domaine Otronia, gérée avec soin pour résister aux conditions climatiques difficiles. Ces conditions ralentissent la maturation des raisins, intensifiant les saveurs et préservant une acidité naturelle qui confère au vin sa vivacité et son potentiel de garde.

Vinification

Le Otronia Block III & VI Chardonnay est élaboré avec une précision visant à capturer le terroir spécifique des blocs sélectionnés. **Récoltés en mars**, les raisins sont pressés directement pour obtenir le moût le plus pur. Le vin est ensuite élevé en **foudres de chêne français pendant 18 à 20 mois**, une technique qui préserve le caractère fruité naturel tout en ajoutant une texture et une complexité subtiles. Le résultat est un Chardonnay qui allie richesse et fraîcheur, mettant en avant le terroir patagonien.

Avec un **taux d'alcool de 13,3 %**, un **pH de 3,2** et une acidité élevée de **9 g/L**, ce Chardonnay est conçu pour une dégustation immédiate et un potentiel de vieillissement, avec une tension et une structure qui évolueront en bouteille.

Alcool : 13,30 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Block III & VI Chardonnay 2019

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verts, indiquant fraîcheur et jeunesse.
- **Arôme** : Arômes de **fruits blancs** comme la pêche et la poire, avec des notes florales, des touches herbacées de camomille et de thym, évoquant l'environnement naturel de la Patagonie.
- **Palais** : Défini par la fraîcheur et la profondeur, avec des saveurs de fruits blancs et une acidité vive, marquée par la minéralité. Le vin offre une longue finale persistante, avec une tension et une vitalité reflétant le climat et les sols uniques.

Le Saviez-vous ?

Le **Chardonnay Block III & VI** est produit dans l'un des vignobles les plus méridionaux du monde, où les vents constants et les températures fraîches de la Patagonie rendent la viticulture difficile mais gratifiante. Ces conditions permettent à Bodega Otronia de créer des vins au profil unique, alliant fraîcheur, minéralité et potentiel de vieillissement, rare pour de nombreux Chardonnays du Nouveau Monde.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Bar Grillé avec Citron et Herbes** : L'acidité et les notes minérales du vin complètent la fraîcheur du bar, tandis que ses arômes herbacés rehaussent le citron et les herbes.
- **Poulet Rôti au Thym et Fenouil** : Les notes florales et herbacées du vin s'associent aux saveurs délicates du poulet rôti et du fenouil.
- **Tarte au Chèvre avec Miel et Romarin** : L'acidité du vin équilibre la richesse du fromage de chèvre et du miel, tandis que ses arômes herbacés résonnent avec le romarin.
- **Risotto aux Asperges et Parmesan** : L'acidité vive et la minéralité du vin tranchent avec le crémeux du risotto, complétant l'aspect terreux des asperges et du Parmesan.

