

## Bodega Colome

*Le Bodega Colomé Estate Torrontés est un vin blanc exquis élaboré à partir du cépage natif emblématique d'Argentine, le Torrontés. Ce vin capture l'expression aromatique unique et la fraîcheur qui définissent le cépage Torrontés.*

  
DESDE 1831

92  
James  
Suckling



### Estate Torrontes 2022

Salta, Argentine

#### Région et Vignobles

La Bodega Colomé est située dans la vallée de Calchaquí, dans la région de Salta en Argentine. Cette région est réputée pour ses vignobles d'altitude, situés entre 1 700 et 3 100 mètres au-dessus du niveau de la mer. Ces altitudes offrent un micro-climat particulier caractérisé par une grande amplitude thermique et une exposition solaire intense, **idéales pour le cépage Torrontés.**

Les raisins utilisés pour ce vin proviennent spécifiquement du **vignoble de La Brava, à 1 700 mètres d'altitude**, considéré comme le meilleur pour cette variété. Les conditions uniques de cette région donnent des raisins à l'expression aromatique exceptionnelle et à l'acidité vive.

#### Vinification

Le Bodega Colomé Estate Torrontés 2023 est élaboré à partir de 100 % de raisins Torrontés. Les raisins subissent une fermentation à froid à 12°C pour préserver leurs qualités fraîches et aromatiques. Le vin est ensuite mis en bouteille, capturant les saveurs et les arômes vibrants du cépage Torrontés.

#### Notes de Dégustation

- **Couleur** : Brillante et claire.
- **Arôme** : Notes florales envoûtantes de roses, arôme d'agrumes de pamplemousse et une touche épicée.
- **Bouche** : Fraîche et ronde avec une texture bien structurée, offrant une finale longue et élégante.

#### Le Saviez-Vous ?

Le Torrontés est le cépage blanc emblématique de l'Argentine, connu pour ses arômes distincts de fleurs et d'agrumes. Bodega Colomé, fondée en 1831, possède une longue histoire de production de vins distingués dans la région de Salta, tirant parti du terroir unique des vignobles d'altitude.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Torrontes



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

## Estate Torrontes 2022

### Idées d'Accords Mets et Vins

---

Le Bodega Colomé Estate Torrontés se marie parfaitement avec une variété de plats :

- Fruits de Mer : L'acidité fraîche et les notes florales de ce Torrontés complètent des plats comme le ceviche, les crevettes grillées et les salades de fruits de mer.
- Cuisine Asiatique : Essayez de l'associer avec des plats thaïlandais ou vietnamiens mettant en avant les agrumes et les herbes aromatiques, comme le poulet à la citronnelle ou les rouleaux de printemps.
- Fromages : Les fromages doux et crémeux comme le fromage de chèvre ou le brie rehaussent les caractéristiques florales et citronnées du vin.



#### James Suckling (JS) : 92 Points (2022)

---

*A textured torrontes with refreshing aromatics of lychee, peach and jasmine followed by a hint of wet stones and fresh herbs. Fresh, tangy and slightly saline on the mid-palate with vibrant acidity that delivers succulence and brightness to the medium- to full-bodied palate. Pretty serious. Vegan.*



#### Wine Spectator (WS) : 90 Points (2022)

---

*A textbook Torrontes, showing geranium, peach and Meyer lemon aromas up front, this picks up rich candied orange peel and juicy peach notes, which have just enough acidity to keep the floridness in check. Drink now.*



#### Robert Parker (RP) : 90 Points (2022)

---

*The varietal white 2022 Estate Torrontés has textbook notes of jasmine and orange blossom, looking for the delicate side of the variety through picking at 13.5% alcohol and keeping a low pH and good acidity. The grapes come from vineyards at 1,700 and 2,300 meters above sea level and fermented in stainless steel, and the wine was kept there for one month before being bottled. It's rich and supple, balanced and with a dry finish. Best after 2022.*

