

Bodega Colome

Une expression lumineuse du cépage blanc emblématique d'Argentine , cultivé en altitude pour une pureté aromatique et une fraîcheur incomparables.



Estate Torrontes 2024

Salta, Argentine

Région et Vignobles

Issu de la région de **Salta**, dans le nord-ouest argentin, ce Torrontés provient de la **haute Vallée Calchaquí**, l'un des vignobles les plus élevés du monde. Les raisins sont majoritairement récoltés sur le **domaine de La Brava**, situé à **1700 mètres d'altitude**, considéré comme idéal pour ce cépage.

Ce terroir se caractérise par une **exposition solaire intense** et une **amplitude thermique marquée** entre le jour et la nuit, favorisant une maturation lente et régulière, tout en conservant une acidité naturelle. Les sols bien drainés, majoritairement pierreux, concentrent les arômes du raisin et permettent à Torrontés d'exprimer toute sa **complexité florale et citronnée**.



Élaboré à partir de **100 % Torrontés**, le millésime 2024 a été **vendangé en mars** et mis en bouteille en **mai**, pour préserver la fraîcheur et l'intensité aromatique. Sous la direction du **maître de chai Thibaut Delmotte**, la fermentation est conduite à **basse température** (**12°C**), afin de préserver les arômes floraux et fruités du cépage.

Les raisins proviennent exclusivement de parcelles situées entre **1700 et 2300 mètres d'altitude**, et le vin est vinifié en cuves inox sans aucun passage en bois, pour exprimer pleinement la **pureté du fruit et l'élégance du style**.

Notes de Dégustation

- **Robe :** Jaune pâle aux reflets verdâtres, limpide et brillante, traduisant sa jeunesse et sa fraîcheur.
- Nez: Très expressif, dominé par des arômes de pétale de rose, zeste de pamplemousse et une touche épicée évoquant la fleur d'oranger et le poivre blanc.
- Bouche: Vive et juteuse, sur une trame citronnée, avec un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur. Le vin est sec, moyennement corsé, avec une finale longue, élégante et florale.



Alcool:13,50 %

Composition: 100% Torrontes







Estate Torrontes 2024

Le saviez-vous?

Le Torrontés est le **cépage blanc emblématique de l'Argentine**, et l'un des rares à y être véritablement autochtones. Il partage une parenté génétique avec le Muscat d'Alexandrie, ce qui explique ses arômes exotiques. Ce cépage **atteint son apogée aromatique dans les vignobles de haute altitude de Salta**, où l'intensité lumineuse et les nuits fraîches permettent un équilibre rare entre opulence et fraîcheur.

Idées d'accords mets et vins

- **Curry vert thaï** : La fraîcheur florale et citronnée équilibre parfaitement les saveurs épicées et la richesse du lait de coco.
- **Ceviche de poisson blanc** : L'acidité vive du vin s'accorde avec la marinade citronnée du plat.
- Brochettes de crevettes grillées au citron : Les notes d'agrumes du vin font écho à la fraîcheur du plat.
- Tarte au chèvre frais et herbes : Le croquant du vin tranche avec la richesse du fromage tout en rehaussant les arômes végétaux.



Vinous (Antonio Galloni) (VN): 92 Points (2024)

The 2024 Torrontés Estate was crafted from grapes sourced across the Calchaqui Valley. Yellow in hue, it reveals enticing aromas of lime and jasmine, complemented by subtle tropical and herbal notes. Dry, taut and refreshing, the wine flows with a pristine fruit core.



James Suckling (JS): 91 Points (2024)

Elderflowers, lemons and peach blossom on the nose of this tangy white. It's sharp yet lightly oily on the palate, with a medium body. Fresh and mineral at the end.



Wine Spectator (WS): 90 Points (2024)

Vibrant and fresh, this shows a bright lemon peel note up front, with subtle geranium and white pepper details underneath enmeshed with the pineapple and peach core. Finishes clean and refreshing.



