



Catena Zapata

Le White Stones Chardonnay 2020 de Catena Zapata est un Chardonnay frais, axé sur la minéralité, avec des arômes de fleurs blanches et de fruits à noyau. Cultivé à 1 395 mètres d'altitude dans le vignoble Adrianna, ce vin capture l'essence de ses sols calcaires et caillouteux.



White Stones Chardonnay 2020

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Le **vignoble Adrianna** est situé à **Gualtallary**, une sous-région de la vallée de l'Uco à **Mendoza**, en Argentine. Planté en **1992**, ce vignoble se trouve à une altitude de **1 395 mètres**, en faisant l'un des plus hauts de Mendoza. Le **Block 1**, d'où provient le **White Stones Chardonnay**, tire son nom des grandes pierres ovales qui recouvrent le sol. Ces pierres sont les vestiges de dépôts alluviaux anciens, qui confèrent aux sols un caractère unique et apportent fraîcheur et minéralité aux vins.

Le vignoble bénéficie d'une **exposition nord-ouest**, recevant beaucoup de soleil pendant la journée tout en se rafraîchissant considérablement la nuit grâce à son altitude. Cela crée une longue saison de croissance permettant une maturation lente des raisins, tout en conservant une **acidité naturelle élevée**, produisant ainsi des vins d'une grande élégance et équilibre.

Vinification

Le **White Stones Chardonnay 2020** est élaboré à partir de **100 % de Chardonnay**. Après une récolte en **mars et avril**, les raisins ont été soumis à un **débourbage à froid** pendant 12 heures à 6°C pour préserver la fraîcheur. La fermentation a eu lieu dans des **fûts de chêne français** sur une période de **45 à 95 jours** à une température contrôlée de 16°C. Un **bâtonnage** (remuage des lies) a été effectué pour enrichir la texture, et environ **deux tiers** du vin ont subi une **fermentation malolactique partielle** pour ajouter de la complexité tout en maintenant son acidité vive.

Le vin a ensuite été vieilli pendant **12 à 16 mois** dans des fûts de **chêne français** de deuxième, troisième et quatrième usage, permettant de développer de la profondeur tout en conservant une influence délicate du bois.

Alcool : 12,90 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

White Stones Chardonnay 2020

Notes de dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec une clarté brillante.
- **Arômes** : Arômes délicats et raffinés de **fleurs blanches**, de **jasmin** et de **pêche blanche**, complétés par des notes minérales subtiles.
- **Palais** : En bouche, le vin est élégant et rafraîchissant, avec des saveurs de **pêche blanche** et de **jasmin** mêlées à une **minéralité croquante**. Son acidité vive contribue à sa qualité rafraîchissante, menant à une longue finale persistante.

Le saviez-vous ?

Le nom "**White Stones**" fait référence aux grandes pierres ovales recouvertes d'une fine couche blanche de calcium, présentes dans le **Block 1** du vignoble Adrianna. Ces pierres proviennent de dépôts alluviaux érodés de la montagne, créant un site unique qui confère au vin sa qualité minérale distinctive.



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 97 Points (2020)

The 2020 Chardonnay Adrianna Vineyard White Stones from Gualtallary, Uco Valley, was barrel-aged for 16 months. Greenish-yellow in the glass. The intense, layered nose presents bold aromas of green apple, pear, hints of linden blossom and ginger with touches of lemon and herbs. In the mouth, it's concentrated, rooted in a lively, heightened freshness while maintaining the variety's expansive flow, which also delivers salinity and long-lasting flavor. A thrilling white that defines this nook of the Uco Valley.



James Suckling (JS) : 97 Points (2020)

Lemon zest, pineapple, white pepper, cloves, jasmine, crushed stones and chalk on the nose. Medium-bodied, focused and phenolic. Very fine, mineral and tight with persistent energy and vivid acidity. Creamy, with salted-almond notes at the end. Drink from 2023.



Robert Parker (RP) : 96 Points (2020)

I had the opportunity to taste two vintages (2020 and 2021) of the top whites side by side and could see the differences of the two years quite clearly, as the wines express the natural conditions of the year quite faithfully. The 2020 White Stones Chardonnay is riper than the other three wines; it's a very good wine, but it shows the warmer year with a rounder mouthfeel, faintly creamy, still a little closed in the nose, which slowly reveals yellow fruit and some spice. The palate is quite gentle, with 13% alcohol and very good balance. Best after 2023.

