Matias Riccitelli

Torrontés éclatant, floral et plein d'énergie , ce millésime 2024 exprime la vitalité aromatique du cépage emblématique argentin dans un style moderne et ciselé.

The Apple Doesn't Fall Far From The Tree Torrontes 2024

Mendoza, Argentine

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Torrontes

Région et vignobles

Ce vin est issu de la région de Tupungato, dans la **Vallée de l'Uco** (Mendoza), l'un des terroirs d'altitude les plus réputés d'Argentine. À 1 000 mètres d'altitude, le vignoble bénéficie d'un **climat continental** frais, avec de fortes amplitudes thermiques entre jour et nuit. Ces conditions assurent une maturation lente, idéale pour préserver les arômes floraux et l'acidité du Torrontés.

Les vignes, âgées de **40 ans**, sont plantées à haute densité (12 000 pieds/ha) et conduites en parral (arbour), une méthode traditionnelle permettant de protéger les grappes de l'ensoleillement excessif. Les sols sableux-limoneux assurent un drainage optimal et favorisent une croissance racinaire profonde.

Vinification

La vendange est manuelle et rigoureusement triée, garantissant une qualité irréprochable. Les raisins subissent une **macération à froid** de 48 heures pour intensifier les arômes et structurer la bouche. La fermentation s'effectue en cuves béton, avec des levures indigènes, à basse température pour préserver la fraîcheur.

L'élevage dure **six mois en cuves béton**, sans passage sous bois, afin de conserver l'expression pure, florale et tendue du cépage. Le vin est non filtré, non collé, vegan-friendly, avec 1,8 g/L de sucre résiduel et 12,5 % d'alcool.

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets argentés.
- **Nez** : Expressif, mêlant pétale de rose, pêche blanche, pomme verte, fleur d'agrumes et une note exotique de mangue épicée.
- **Bouche** : Vive et précise, avec une belle acidité, des fruits frais bien présents, et une finale longue et florale, rafraîchissante et parfumée.

The Apple Doesn't Fall Far From The Tree Torrontes 2024

Le saviez-vous ?

Le **Torrontés**, souvent qualifié de **cépage blanc emblématique de l'Argentine**, est en réalité un croisement naturel entre le **Muscat d'Alexandrie et la Criolla Chica** (issue du cépage Mission espagnol). La version de Riccitelli, issue d'un terroir d'altitude, révèle l'élégance naturelle et la pureté florale du cépage, loin des profils trop muscatés et acides du passé.

Accords mets et vin

- **Ceviche au citron vert et coriandre** – l'acidité vive du vin renforce la fraîcheur iodée.
- **Curry vert thaï épicé** – la douceur florale du vin équilibre les épices et la chaleur.
- **Halloumi grillé, mangue fraîche et menthe** – fusion aromatique entre fruit, herbes et salinité.
- **Salade de chèvre frais, vinaigrette citronnée** – alliance parfaite entre acidité croquante et texture crémeuse.