

SANTA JULIA
— ARGENTINA —

Nouvelles
Latitudes



SANTA JULIA CHENIN DOUX NATUREL 2016

Cepage : 100 % Chenin blanc.

Zone d'origine : Santa Rosa, Mendoza, Argentine.

Production : la récolte des raisins se fait à la main à la fin du mois de mars pour obtenir une concentration naturelle élevée en sucre. Unemacération pelliculaire se poursuit avant la fermentation alcoolique qui se déroule dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées à faible température.

Degré alcoolique : 7,5 % vol.

Acidité : 7,4 g/l.

Sucre résiduel : 73,3 g/l.

Couleur : jaune clair à reflets verts.

Arôme : notes principales de pêche blanche, d'abricot, d'herbes fraîches et quelques notes d'agrumes comme le citron ou le pamplemousse.

Bouche : entrée douce avec des notes d'agrumes. Bon équilibre entre acidité et sucre naturel. Belle longueur en bouche.

Mets/accords classiques : excellent pour accompagner des fromages variés, des desserts ou même en apéritif.

Service : servir à 5-7°C.