



ZUCCARDI SERIE A CHARDONNAY-VIOGNIER 2014

Cépages : 85% Chardonnay et 15% Viognier.

Zone d'origine : les raisins de chardonnay et de viognier proviennent des domaines de Tupungato, Vallée d'Uco, Mendoza (Argentine)

Production : raisins récoltés entre la première et la deuxième semaine de mars. Pressurage direct après débourement et fermentation à l'aide de levures sélectionnées. Une partie du chardonnay est fermenté et élevé pendant 6 mois en barriques de chêne français. Le viognier est élevé en cuves d'acier inoxydable.

Degré alcoolique : 13,3 % vol.

Acidité : 6,60 g/l.

Sucre résiduel : 2,50 g/l.

Couleur : jaune verdâtre avec des reflets argentés.

Arôme : arômes de fruits frais tels que l'ananas, la pêche blanche, l'abricot et quelques notes d'agrumes.

Bouche : attaque fraîche, bonne acidité. Fin de bouche longue et persistante.

Mets/accords : excellent pour accompagner des poissons et des fruits de mer.

Service : servir à 10-12°C.