



# OTRONIA

Chubut, Patagonie - Argentine

[www.otronia.com](http://www.otronia.com)



## Brut Nature

**Appellation :** Patagonie

**Cépage :** Chardonnay

**Terroirs :** Sols sablonneux et calcaire

**Région :** Sarmiento, Chubut

**Élevage :** 25 mois sur lies

## Un mot sur la cuvée

Découvrez ce Chardonnay d'exception, issu des terrasses du vignoble Sierra Silva, où un climat froid et des vents permanents façonnent des vins effervescents d'une qualité remarquable. Élaboré selon la méthode traditionnelle, ce vin a été élevé pendant 25 mois sur lies, offrant une complexité raffinée et une acidité éclatante qui ravira les palais les plus exigeants.

## Le domaine

Le domaine Otronia, fondé en 2008 à Sarmiento, Chubut, en Argentine, est né dans une région vierge de vignes. Dirigé par le vigneron Juan Pablo Murgia, il a connu un succès immédiat avec ses chardonnays et pinots noirs, remportant des éloges dès la première récolte en 2017. Le domaine s'est depuis diversifié avec d'autres cépages, tout en conservant une approche biologique et en s'adaptant aux défis climatiques de la région. Otronia est désormais reconnu comme le producteur phare de Chubut.

## Notes de Dégustation

Profil aromatique : Pomme verte, poire accompagnés des agrumes

Vif et élégant, avec une acidité vive qui apporte fraîcheur et dynamisme

## Conseils

T° de Service : 6 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 - 5 ans

## Accords

Sashimi de thon

Tartare de betterave et fromage de chèvre



## Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.1

Acidité totale (H2SO4) : 8.47 g/L

Sucre résiduel : 4.13 g/L