



OTRONIA

Chubut, Patagonie - Argentine

www.otronia.com



45 Rugientes Pinot Noir - 2020

Appellation : Patagonie

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols argilo-graveleux

Région : Sarmiento, Chubut

Élevage : 18-20 mois en foudres de chêne français et cuve en béton

Un mot sur la cuvée

Né au cœur de la Patagonie sur le parallèle 45°33, ce Pinot Noir bénéficie d'un climat sec et venteux et de sols calcaires qui garantissent des raisins biologiques et sains. Les différents lots sont vinifiés séparément en cuves béton, avec 50 % de grappes entières et 50 % égrappées, favorisant une macération partiellement carbonique pour exprimer fruité et complexité aromatique. L'assemblage final met en valeur l'élégance et la finesse typique du terroir.

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 : cerises et fraises se mêlent à des épices douces, poivre noir, cannelle et notes minérales.

La bouche est fraîche et délicate, d'une belle complexité, medium-bodied, élégante et raffinée.

Conseils

T° de Service : 14 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Magret de canard rôti

Pâtes à la sauce tomate



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.65

Acidité totale (H2SO4) : 6 g/L

Sucre résiduel : 2.6 g/L