



OTRONIA

Chubut, Patagonie - Argentine

www.otronia.com



45 Rugientes Pinot Noir - 2021

Appellation : Patagonie

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols argilo-graveleux

Région : Sarmiento, Chubut

Élevage : 22 mois en foudres de chêne français et cuve en béton

Un mot sur la cuvée

Issu de l'assemblage de plusieurs lots vinifiés séparément, ce Pinot Noir exprime avec précision le caractère du terroir froid et venteux de Sarmiento, en Patagonie australe. Les raisins, vendangés à la mi-mars, fermentent en cuves béton avec 10 à 50 % de vendange entière afin de préserver finesse aromatique et complexité. L'élevage de 22 mois en foudres de chêne français non toastés et en béton affine la texture et souligne l'élégance naturelle du cépage.

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 : Nez délicat de cerise fraîche, framboise et rose séchée, accompagné de nuances épicées et minérales.

La bouche est précise et aérienne, portée par une belle tension, des tanins fins et une finale fraîche et persistante.

Conseils

T° de Service : 14 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Filet de canard rôti, jus aux griottes

Tarte aux champignons et thym



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.3

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.03 g/L

Sucre résiduel : 1.98 g/L