



OTRONIA

Chubut, Patagonie - Argentine

www.otronia.com



Block III&VI - 2021

Appellation : Patagonie

Cépage : Chardonnay

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 d'une sélection minutieuse des parcelles 3 et 6 du vignoble Paico, en Patagonie australe, ce Chardonnay traduit avec pureté l'identité du terroir d'Otronia. Vendangés début mars, les raisins sont pressés directement sans éraflage afin de préserver la finesse du fruit. La fermentation se déroule en fût de chêne français non toastés, suivie d'un élevage de 22 mois en barriques, apportant structure, complexité et profondeur tout en respectant la fraîcheur naturelle du millésime.

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 précis mêlant agrumes mûrs, pomme fraîche et fleurs blanches, avec des notes subtiles de pierre humide et de noisette.

La bouche est tendue et verticale, portée par une acidité vibrante, une texture soyeuse et une finale longue, saline et élégante.

Conseils

T° de Service : 6 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Saint-Jacques poêlées, beurre citronné

Bar rôti, émulsion aux agrumes



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.03

Acidité totale (H2SO4) : 7.35 g/L

Sucre résiduel : 2.42 g/L