



DOMAINE NICO

Mendoza - Vallée d'Uco - Argentine

www.domainenico.com



La Savante - 2023

Appellation : Vallée d'Uco

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols limo-graveleux et calcaire

Région : Gualtallary, Mendoza

Élevage : 12 mois en fût de chêne français, dont 35% neufs

Un mot sur la cuvée

Le La Savante Pinot Noir 2023 du Domaine Nico provient d'une parcelle d'altitude extrême à Gualtallary (1450 m), où la fraîcheur et les sols calcaires façonnent un Pinot Noir d'une grande précision. Vinifié avec 50 % de grappes entières puis élevé 12 mois en chêne français, il incarne un style pur, vertical et minéral, combinant tension, profondeur et élégance structurale.

Le domaine

Laura Catena, héritière de la célèbre famille vigneronne argentine Catena Zapata, a cofondé un domaine avec l'œnologue prodige Roy Urvieta, dédié à la production de pinot noir dans la Vallée de Uco. Passionnés par la Bourgogne, ils sont convaincus que les terroirs d'altitude de Tupungato, situés entre 1120 m et 1500 m, peuvent rivaliser avec les grands vins bourguignons. Dès 2008, ils ont expérimenté plusieurs clones bourguignons et isolé cinq parcelles exceptionnelles pour créer une gamme de pinots noirs remarquables. Ces vins se distinguent par leur élégance, leur structure charnue, et leur capacité à révéler le potentiel unique du terroir argentin.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : aromatique fine et racée, dominée par le fruit rouge croquant, la minéralité crayeuse et de subtiles notes d'agrumes et d'épices.
Bouche : structure tendue et élégante, tanins en finesse, grande précision d'équilibre, finale longue, fraîche et très pure.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Saumon grillé

Poulet rôti aux herbes et citron



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.35

Acidité totale (H2SO4) : 5.27 g/L