



OTRONIA

Chubut, Patagonie - Argentine

www.otronia.com



45 Rugientes Pinot Noir - 2022

Appellation : Patagonie

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols argilo-graveleux

Région : Sarmiento, Chubut

Élevage : 20 - 22 mois en foudres de chêne français et cuve en béton

Un mot sur la cuvée

Le 45 Rugientes 2022 est issu de la sélection et de l'assemblage de plusieurs lots de Pinot Noir, vinifiés séparément afin de révéler au mieux le caractère du terroir de Sarmiento et le profil élégant et délicat de ce cépage. Les raisins, provenant des vignobles Sierra Silva & Paico en Patagonie argentine, ont été récoltés entre fin février et fin mars 2022. La fermentation a eu lieu en cuves béton, avec des pourcentages variables de grappes entières (10% à 50%), puis le vin a été élevé 20 à 22 mois en foudres de chêne français non toastés et en cuves béton, conservant finesse, fraîcheur et expression du fruit.

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 et frais, sur fruits rouges frais, fleurs et nuances subtiles d'épices douces.

La bouche est souple et élégante, soutenue par une acidité vive, et se termine sur une finale longue et harmonieuse aux délicates notes minérales.

Conseils

T° de Service : 14 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Poissons en sauce ou grillés, comme truite ou saumon

Champignons Portobello



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.42

Acidité totale (H2SO4) : 6.0 g/L

Sucre résiduel : 1.8 g/L