



OTRONIA

Chubut, Patagonie - Argentine

www.otronia.com



Brut Nature - 2022

Appellation : Patagonie

Cépage : 100% Chardonnay

Terroirs : Sols sablonneux volcaniques et calcaire

Région : Sarmiento, Chubut

Élevage : 25 mois sur lies

Un mot sur la cuvée

Un vin effervescent 100% Chardonnay d'exception, issu de la Patagonie argentine. Le climat froid et venteux de cette région unique confère au terroir des conditions idéales pour produire des vins d'une grande qualité. Vinifié avec un pressurage direct, sans égrappage, et fermenté avec des levures indigènes, il est ensuite élevé selon la méthode traditionnelle pendant 25 mois sur lies. Ce processus développe une complexité remarquable, un bel équilibre et des bulles fines et élégantes qui font toute sa distinction.

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 : délicat et frais, avec des arômes de pomme verte, poire et agrumes, rehaussés de subtiles nuances florales et brioche.

La bouche est vive et élégante, avec des bulles fines et persistantes qui apportent légèreté et dynamisme., finale longue, raffinée et très agréable.

Conseils

T° de Service : 6 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 - 5 ans

Accords

Filets de sole meunière et beurre blanc

Fruits de mer et crustacés



Informations techniques

Alcool : 12 %

pH : 3.08

Acidité totale (H2SO4) : 10.31 g/L

Sucre résiduel : 11.5 g/L