



SENORIO DE SARRIA CHARDONNAY 2013

Appellation : D.O. Navarra

Maison réputée, Senorio de Sarria est située en Navarre, au nord du pays. Datant de 1953 la cave de cette propriété est relativement jeune, mais ces terres produisent des vins depuis le XIII^e siècle. Le vignoble se trouve présentement à Puente La Reina, non loin de Pamplune qui est mondialement reconnu pour ses courses de taureaux à travers la ville.

Superficie et géologie :

210 hectares au total plantés de divers cépages qui s'étendent sur les versants ensoleillés de la Sarria del Perdon, mais aussi à Olite, Corella et Miranda de Arga.

Culture :

Cépage : 100% Chardonnay

Le Chardonnay est considéré comme le meilleur cépage pour produire des vins blancs. Les conditions spéciales des vignobles de Senorio de Sarria sont idéales pour l'élaboration de ce vin frais et fruité.

Vinification :

Les raisins sont pressés doucement et on laisse le moût macéré légèrement avec les peaux dans les cuves en acier inoxydable. Le moût coule par gravité et on le refroidi pour faciliter la clarification naturelle pendant 16 heures.

Température de dégustation :

8° à 10° C

Notes de dégustation :

Couleur jaune pâle aux nuances verdâtres. Arôme intense et fruité avec des notes d'agrumes, de fruits exotiques et des notes florales. Saveur fraîche et vive en bouche, avec un arrière-goût agréablement aromatique et une excellente acidité.

Accords mets/vins :

Il accompagnera fort bien poissons, fruits de mer, plats légers et fromages.

Potentiel de garde : 5 ans