



DIAMANDES de Uco Viognier 2019

Valle de Uco - Mendoza - Argentina



JAMES SUCKLING.COM



NOTES DE DEGUSTATION

Une structure soyeuse et lisse, l'attaque en bouche donne une explosion de saveurs fruitées et de fleurs blanches, pierre à fusil et minéralité, des notes d'abricot et même d'amandes fraîches. Un milieu de bouche crémeux et boisé bien intégré. L'ensemble est élégant, complexe et très séduisant, avec une forte identité.

VITICULTURE & VINIFICATION

Assemblage: 100% Viognier

Terroir: 130 Ha sablo-argileux avec de nombreux galets. Dans la Valle de Uco, au pied des Andes, à 1100 m d'altitude.

Vendanges: 5 Mars

Vinification: Pressurage lent et totalement inerté. Fermentation en barrique. Concept gravitaire global.

Vieillessement: 10 mois dans 100% chêne français, dont 30% bois neuf.

% Alc. 14,5°

Consultant Oenologue: Michel Rolland

Contact

Bodega Diamandes, Damien Cressot – contact@bordina.fr - + 33 (0) 5 56 64 75 08
www.DiamAndes.com