

DRINKS.

Ojo Negro Chardonnay de Dieter Meier 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799130
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Région	Patagonie
Embouteilleur	Bodega Ojo de Agua, Bajo las Cumbre s/n, Agrelo, Mendoza, Argentine
Marque	Ojo Negro
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	goût équilibré avec des touches d'ananas, de fleurs blanches, de miel, de tarte aux pommes et de vanille crémeuse.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	



température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2019
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, viandes blanches

Description

Avec sa marque "Ojo de Agua", Dieter Meier, d'origine Suisse, a réussi à bâtir un empire du vin qui n'a pas son pareil. Les vins végétaliens et certifiés biologiques provenant des hauteurs en Argentine sont sa spécialité. Toutefois, son champ d'action s'étend depuis longtemps au-delà des terres de la Bodega Ojo de Agua près de Mendoza : les vins de la ligne "Ojo Negro" proviennent de la province de Río Negro en Patagonie, plus précisément de la vallée agricole du Río Negro à 130 m d'altitude. Les jeunes vignes y sont plantées à haute densité, soit 5'500 pieds par hectare, et produisent un peu moins de 7'000 kg de raisin par hectare. Les raisins de chardonnay pour l'Ojo Negro Chardonnay 2019 sont soumis à une fermentation spontanée avec des levures indigènes, qui a lieu à des températures inférieures à 17°C dans des œufs en béton et en fûts de chêne français.