



IMPORTATION  
ÉPICURIENNE

# Bodega Enate Chardonnay

ESPAGNE • SOMONTANO, DO

## CARACTÉRISTIQUES

### CÉPAGE(S)

100% Chardonnay

### FORMAT

750 ml

### NIVEAU DE SULFITES

107 mg/L

### TYPE DE PRODUIT

Vin blanc

### MILLÉSIME

2020

### ALCOOL

14%

### TAUX DE SUCRE

3.7 g/L

### PRODUCTEUR

Bodega Enate



## HISTOIRE

Toutes les parcelles d'ENATE sont situées dans des municipalités appartenant à la D.O.P. Somontano. Les conditions spéciales du Somontano en font un lieu idéal pour la culture de la vigne pour les raisons suivantes :

Un grand écart thermique entre le jour et la nuit pendant la maturation du raisin (ce qui garantit une maturation lente);

Texture du sol franco-sableuse perméable à l'eau;

L'eau pure est issue de la fonte des neiges des Pyrénées.

## VINIFICATION

Les raisins sont vendangés de nuit et arrivent à la cave pour y être introduits dans une presse pneumatique, dans laquelle ils restent cinq heures en macération pelliculaire. Après un débourage statique à 10 °C pendant 48 heures, le moût clarifié est fermenté par l'action des levures sélectionnées du type *Saccharomyces Cerevisiae*, "Prise de mousse", dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée de 16°C. Après la fermentation, le vin est clarifié à la bentonite et stabilisé à -5 °C pour éliminer l'excès de bitartrate de potassium.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe jaune pâle aux reflets verts clairs. Arômes complexes et intenses de pommes vertes, de pêches mûres, de fenouil et de fruits exotiques (goyaves, fruits de la passion) sur un fond minéral discret. Ce vin est ample, gras avec un passage vif et frais grâce à une acidité soutenue. En fin de bouche il est légèrement doux amer.

## PRESSE ET MÉDAILLES



James Suckling (millésime 2018) | 90 points