



Fabre ♦ Montmayou

TORRONTÉS



LOCALISATION DU VIGNOBLE

Valle de Uco, Mendoza

CÉPAGES

100 % Torrontés

RENDEMENT

70 hl/ ha

Effeuvillage et vendange en vert en Décembre.

La vendange est réalisée manuellement.

FERMENTATION

Macération pelliculaire pendant 8 heures, puis fermentation en cuve inox avec des levures sélectionnées à température contrôlée de 14-16°C.

NOTES DE DÉGUSTATION

Arômes délicats de fleurs blanches et de litchis, rehaussés d'une touche de citron vert qui apporte une délicieuse fraîcheur au vin. Un vin élégant et équilibré. Parfait pour accompagner des empanadas, des plats thaïlandais ou des plats légèrement épicés.

