



F  
M

Fabre Montmayou

TORRONTÉS



#### LOCALISATION DU VIGNOBLE

Valle de Uco, Mendoza

#### CÉPAGES

100 % Torrontés

#### RÉNDEMENT

70 hl/ha

Effeuillage 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.

