

## ARGENTINA, MENDOZA Viognier '1884 Reservado' Bodegas Escorihuela

Bodegas Escorihuela werd in 1884 opgericht door 'Don Miguel'. Deze landbouwers-zoon arriveerde in 1880 op 19 jarige leeftijd in Argentinië als Spaans immigrant en werkte eerst 2 jaar in een kruidenierszaak in Buenos Aires alvorens naar Mendoza te verhuizen en daar even later zijn eerste stukjes wijngaard aan te kopen. Vandaag de dag hebben ze 230 hectare eigen wijngaarden en contracten met 140 lokale wijnbouwers om druiven aan te kopen. Ze werken met de beste middelen om kwaliteit te produceren en winnen dan ook regelmatig allerlei prijzen en medailles. Heel lang tekende Viognier voor uitsluitend de witte Condrieu en Château Grillet in de noordelijke Rhônevallei, tot de wereld opeens zijn prestaties ontdekte. Hoewel nog bescheiden in productie werd de zeldzame druif een trendy variëteit met de uitstraling van een superster. Ze heeft de geadoreerde structuur van een Chardonnay, maar met een eigen uitstraling en aparte aroma's. De wijn is zachttaardig, maar wel rijk aan extract waarin verleidelijke fruitige elementen zitten zoals gedroogde abrikozen, perzik, mango, noten en honing. De druiven voor deze 1884 Reservado zijn volledig met de hand geplukt en de wijn kreeg bijna geen vatrijping om het pure, fruitige karakter optimaal intact te houden. Deze heerlijke Viognier met veel tropisch fruit is elegant en mooi rond maar heeft toch de nodige frisheid! Heel lekker bij allerlei salades en koude schotels, schaal- en schelpdieren, kruidige en mediterrane visschotels en Oosterse gerechten. Schenk hem op ongeveer 10 graden tussen zijn eerste en vierde jaar en genieten maar!

<b>Artikelnummer:</b>	228L
<b>Land:</b>	Argentinië
<b>Regio:</b>	Mendoza
<b>Appelatie:</b>	Mendoza
<b>Druivensoort:</b>	Viognier
<b>Alcohol:</b>	14%

## MENDOZA Viognier '1884 Reservado' Bodegas Escorihuela

Les Bodegas Escorihuela ont été fondées en 1884 par Don Miguel. Ce fils d'agriculteur, immigré espagnol, arriva en 1880, à l'âge de 19 ans, en Argentine où il a travaillé d'abord pendant deux ans dans une épicerie à Buenos Aires avant de déménager à Mendoza et d'y acheter ses premières parcelles de vignes. Aujourd'hui, les Bodegas Escorihuela possèdent 230 hectares de vignes et achètent en plus des raisins à 140 viticulteurs locaux avec lesquels des contrats ont été conclus. Le domaine applique les méthodes les plus modernes pour produire des vins fins et collectionne les prix et les médailles. Pendant longtemps, le viognier était cultivé exclusivement pour l'élaboration des vins blancs de Condrieu et du vin du célèbre Château Grillet dans le Rhône septentrional, jusqu'à ce que le monde en découvre les qualités particulières. Même si la production est restée modeste, ce cépage rare est devenu une véritable icône au rayonnement de grande star. Le cépage possède la texture adorable d'un chardonnay, tout en possédant sa propre typicité et ses arômes particuliers. Le viognier produit des vins aimables mais très riches avec des accents flatteurs d'abricot séché, de pêche, de mangue, de noisette et de miel. Pour ce 1884 Reservado, les vendanges sont entièrement manuelles et le vin n'a presque pas vu le bois afin de conserver au maximum son caractère pur et fruité. Ce viognier savoureux se distingue par ses impressions de fruits tropicaux, sa rondeur et son élégance, mais aussi par sa fraîcheur étonnante ! Il sera délicieux sur toutes sortes de salades et de plats froids, les coquillages et les crustacés, les plats de poisson méditerranéens et la cuisine asiatique. Servez-le à environ 10 degrés entre sa première et sa quatrième année. Un nectar !

<b>N°:</b>	228L
<b>Pays:</b>	Argentine
<b>Région:</b>	Mendoza
<b>Appellation:</b>	Mendoza
<b>Cépage:</b>	Viognier
<b>Alcohol:</b>	14%