

## Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



## **San Felipe Blanco**

**Appellation:** MENDOZA

Cépage: 50% Chardonnay, 40% Chenin et 10% Semillon

**Région**: L'Argentine

**Vinification :** Vendange manuelle qui commence en février. Refroidissement des raisins en cuve inox à température contrôlée (5°C), pour une macération pelliculaire afin d'extraire les parfums et le goût fruités. Des levures sélectionnées aident à affirmer le caractère et l'arôme de ces moûts qui, fermentés à basse température donneront un produit jeune, frais et fruité. Mise en bouteille dans l'année.

**Dégustation :** La Bodega La Rural a su conquérir le cœur des Argentins avec son San Felipe (l'un des vins les plus populaire en Argentine). Le Blanc est. Il offre un parfum délicat fruité, d'abricot, avec une touche fumée.

Accords: Poissons blanc et fruits de la mer

**Producteur :** La Bodega La Rural est une des plus anciennes maisons de la région de Mendoza. Elle s'étend dans la vallée haute du fleuve Mendoza, La\_Rural au pied de la Cordillère des Andes, réputée pour l'élaboration de ses vins fins. La tradition viti-vinicole de la famille commence dès le début du XIX sièclelorsque Don Francisco Rutini élabore dans son village natal de Ascoli Piceno (Italie – Marche) quelques vins destinés à la population locale. C'est en 1885 que son fils Felipe Rutini décide de s'installer en Argentine pour y créer son propre domaine : La Bodega La Rural. Il fût aussi l'un des premiers à privilégier la qualité à la quantité, et à faire venir pour l'élevage de ses vins fins des barriques de chêne français. La propriété abrite le Musée de l'Histoire Vinicole. Il reflète au plus près l'industrie du vin à Mendoza. Avec plus de 5 000 outils, machines, voitures anciennes, livres, ce musée est le plus complet d'Amérique et accueille chaque année 66 000 visiteurs.