

2018 Serbal Chardonnay Mendoza Bodega Atamisque

Bodega Atamisque



Bodega Atamisque

Atamisque ligger i Uco Valley i Mendoza ved foden af de majestætiske Andesbjerge. Bodegaen ligger på jorde, der har været dyrket siden jesuiterne grundlagde Estancia Atamisque helt tilbage i 1608. I dag ejes Bodegaen af ægteparret John og Chantal Du Monceau. Selv vingården er bygget i 2006 og er en state-of-the-art facilitet, bygget til at frembringe topkvalitet her 1250 meter over havets overflade og fremstår meget smukt og falder perfekt ind i landskabet med sine skifertage. Bodegaen råder over meget gamle vinmarker med op til 80 år gamle vinstokke. Jordbundsforholdene er ideelle med skifer og granit med et overliggende lag sand og småsten, og klimaet er forholdsvis køligt. Vinifikationen foregår ved hjælp af tyngdekraften. Chantal du Monceau's bedstefar var vinbonde i Bourgogne og Bodegaens hovedinspirationskilde er da også elegance og ren frugt. Den berømte ønolog Roberto de la Mota, kendt fra Mendel, er konsulent på Atamisque, hvilket i sig selv er et kvalitetsstempel. Alle druer håndhøstes tidligt om morgenen for at bevare friskheden og køligheden og sorteres straks og der bruges kun de bedste franske egefade fra de berømte skove i Allier og Nevers i Frankrig. Bodegaen ejer også en top restaurant, hvor man naturligvis kan drikke vingårdens vine og spise f.eks ørred fra vingårdens eget dambrug.

Anbefalet til: Fisk og skaldyr, kylling, lette pastaretter og som aperitif