



Petite Fleur

CHARDONNAY



VARIEDAD

Chardonnay 100%

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Tunuyán, Valle de Uco
120 km de la ciudad de Mendoza

ALTURA

1000 msnm

SUELO

Franco limoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg

SELECCIÓN

Sistema de doble cinta de selección a banda y vibrante

VINIFICACIÓN

Fermentación en barricas de roble francés, con movimientos de lias periódicamente. Guarda en barricas de un uso, durante 12 meses.

TEMPERATURA

Servir entre 8°-10° C

PROPIETARIO

Henri Parent

DIRECTOR & ENÓLOGO

Marcelo Pelleriti

VARIETY

Chardonnay 100%

VINEYARD LOCATION

Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

HEIGHT

1000 masl

SOIL

Loamy-silty of alluvial origin with gravel in the subsoil and calcareous deposits.

HARVEST

Hand-picking using small 12 kg plastic boxes.

SELECTION

Double moving belt system and vibrating sorting table.

WINE-MAKING METHOD

Fermented and aged in first-use french oak barrels for 12 months on the lees.

SERVING TEMPERATURE

Serve between 8°-10° C

OWNER

Henri Parent

DIRECTOR & WINEMAKER

Marcelo Pelleriti

VARIÉTÉ

Chardonnay 100%

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES

Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUDE

1000 mètres

SOL

Franco limoneux d'origine alluvionnaire, gravier du sous-sol avec des réservoirs calcaires.

VENDANGES

Manuelles en petites caisses de plastiques de 12 kg.

SELECTION

Système de double convoyeur de sélection à bande et vibrant.

VINIFICATION

Fermentation sur lies en barriques de chêne français avec bâtonnages périodiques. Elevage en barriques neuves pendant 12.

TEMPERATURE

Servir entre 8°-10° C

PROPRIÉTAIRE

Henri Parent

DIRECTEUR & ŒNOLOGUE

Marcelo Pelleriti

VARIEDADE

Chardonnay 100%

UBIQUAÇÃO DOS VINHEDOS

Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

ALTITUDE

1000 metros sob o nível do mar

SOLO

Franco limoso de origem aluvional, gravas em subsolo e depósitos de calcário.

COLHEITA

Manual em pequenas caixas plásticas de 12 kg

SELEÇÃO

Sistema dobro de cintas de seleção a banda e vibrante.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em barris de carvalho de primeiro us, com movimentos periódicos de borras, com guarda de 12 meses.

TEMPERATURA

Servir entre 8°-10° C

PROPRIETÁRIO

Henri Parent

DIRETOS & ENÓLOGO

Marcelo Pelleriti