



SAUVIGNON BLANC 2021

A Los Vascos, génération après génération, nous nous consacrons au soin de nos vignobles et vergers, tout en préservant notre écosystème unique. Nous sommes engagés envers notre terre et le bien-être de notre communauté rurale. Ensemble, nous cultivons pour semer l'avenir.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Colchagua, Chili

Niché entre l'océan Pacifique et la côte, l'appellation bénéficie de l'effet du refroidissement du courant de Humboldt. Ce climat océanique, combiné à un sol peu profond et relativement pauvre, offre les conditions idéales pour produire des vins blancs frais et aromatiques.

Terroir : Los Vascos comporte une grande diversité de sols. Le cœur du domaine, dans le fond de la vallée, est composé d'alluvions de sable et d'argile déposées par l'érosion des collines granitiques voisines, ainsi que de sols très durs « Tosca », faits de cendres volcaniques transportées par les rivières dans les plaines et compactées au fil du temps.

Les raisins proviennent principalement des régions les plus fraîches de Los Vascos dans la Vallée de Colchagua.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver pluvieux a été suivi d'un printemps frais où les températures maximales n'ont jamais dépassé 26° C. La pluie n'est apparue que brièvement au début de l'été, accompagnée de températures inhabituellement fraîches, ce qui a fait de cette saison, sans aucun doute, la plus fraîche à ce jour. Afin d'identifier la meilleure date pour les vendanges, la propriété a dû mettre en place une surveillance 24 heures sur 24, avec dégustation des raisins et contrôle de la maturité.

Les raisins de Los Vascos ont été vendangés tôt, dès le 28 février, et les raisins de Paredones ultérieurement, le 22 avril. Avec la fraîcheur du printemps et de l'été, ce millésime a fourni des conditions idéales pour un vin expressif et équilibré.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé avant le lever du soleil, au moment où les températures sont les plus basses. Après une macération à froid de quelques heures, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. Une partie du vin est élevée sur lies afin d'obtenir un bon équilibre entre rondeur et fraîcheur.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe jaune paille pâle caractéristique, avec des reflets verts. Ce vin présente un nez expressif et puissant, marqué par des arômes de piment vert, d'asperge et de fruit de la passion. En bouche, une belle tension avec une excellente acidité, une sensation de gourmandise et une finale persistante qui appelle certainement un autre verre. Au fur et à mesure que l'on découvre le vin, la merveilleuse minéralité s'installe et s'épanouit.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%

Rendement : 70 hL/ha

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

pH : 3.05

Acidité totale : 4.63 g/l