



CHARDONNAY 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

Le vignoble de Colchagua s'étend de la chaîne côtière à la cordillère des Andes, dans une région qui bénéficie de la fraîcheur naturelle apportée par l'océan Pacifique. Le climat méditerranéen et les terroirs exceptionnels font de Colchagua une région unique au Chili pour la qualité de ses vins.

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 vendanges ont débuté le 2 mars et se sont achevées le 31 du même mois. Le contraste significatif en termes d'âge et d'origines de ce vignoble nous donne la possibilité de vendanger par lots en cherchant à obtenir différents éléments dans l'assemblage. Les raisins vendangés tôt apportent fraîcheur et acidité, tandis que les raisins vendangés vers la fin de la période apportent complexité et volume.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé avant le lever du soleil afin de préserver au maximum sa fraîcheur. A la réception dans le chai, le raisin est immédiatement pressé puis placé dans des cuves en acier inoxydable à basse température pour la fermentation afin de préserver tout son potentiel aromatique. Le vin est en partie élevé sur lies, une méthode de vinification qui lui confère un toucher de bouche exceptionnel.

NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe or pâle, brillante et cristalline, avec des reflets blonds.

Le bouquet offre des notes expressives de banane et de pomme-cannelle, notre « cherimoya » locale si appréciée, auxquelles s'ajoutent des touches de fruits secs et des notes d'agrumes. La sensation en bouche est soyeuse et persistante, offrant à la fois ce volume et cette fraîcheur qui font de ce vin un exemple juteux et bien équilibré. Un exemple versatile de Chardonnay frais et délicat, qui accompagnera parfaitement un saumon du Chili cuit au four.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Rendement : 70 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.11

Acidité totale : 4.47 g/l