SAUVIGNON BLANC 2022

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

La saison a été marquée par des pluies modérées, un peu plus faibles qu'à l'accoutumée, suivies d'un printemps très froid. Le début de l'été a été froid, mais les températures sont remontées progressivement et sont restées très stables tout au long de la saison sans atteindre des niveaux extrêmes, ce qui nous a permis d'obtenir une maturité optimale, avec des baies présentant un bon équilibre et une belle qualité.

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

Robe jaune pâle, avec des reflets verts.
Le bouquet est dominé par des arômes d'asperges, de fruits de la passion, d'écorces de citron, de pommes vertes, de fleurs d'oranger et de fruits blancs. En bouche, le vin présente tension et longueur, avec un bon équilibre entre acidité et volume. En fin de bouche, les notes aromatiques sont très cohérentes et invitent à poursuivre la découverte de ce vin complexe.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%
Teneur en alcool : 13 % vol.
pH : 3.10
Acidité totale : 4.23 g/l

Certified B Corporation