CHARDONNAY 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
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 : Le raisin provient principalement de terroirs situés dans les zones les plus froides de 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 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

Robe jaune cristalline et brillante, avec des reflets dorés.
Le bouquet est dominé par des arômes fruités de banane, de papaye et d'ananas, rejoints par des notes de fleurs blanches et de pamplemousse. En bouche, le vin est ample et long, avec un volume et une tension qui le rendent séduisant et facile à boire. Un équilibre étonnant, entre fraîcheur et complexité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%
Teneur en alcool : 14 % vol.
pH : 3.07
Acidité totale : 3,80 g/l

Certified B Corporation