



## CHARDONNAY 2017

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.

### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Cette saison a débuté par des pluies (environ 250 mm) bien inférieures à la normale, nous obligeant à démarrer l'irrigation plus tôt que d'habitude. Une température normale s'est maintenue sur le début de la période de croissance, sans que des gelées n'affectent le débourrement.

En revanche, les températures enregistrées de la fin de l'hiver jusqu'aux vendanges ont été anormalement élevées. Entre septembre et avril, on a enregistré 330 heures à des températures maximales moyennes supérieures à 30°C, soit des valeurs nettement supérieures à la moyenne annuelle de 200 heures. En raison des températures élevées, les vendanges ont débuté 20 jours plus tôt que l'année précédente. L'action combinée du temps chaud, d'une bonne gestion de l'irrigation et de la charge fruitière ainsi que de la fertilisation équilibrée de la vigne, a permis d'obtenir un raisin sain et d'excellente qualité.

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les vendanges ont été réalisées tôt le matin pour profiter des températures plus fraîches qu'en journée, ce qui a permis au raisin de conserver sa pleine expression. Suite aux opérations délicates de sélection et de foulage du raisin, la fermentation s'est ensuite déroulée dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée entre 14°C et 16°C.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle brillante. Son nez offre les arômes d'ananas, de pêche et de banane caractéristiques du cépage, agrémentés de notes de poire et pamplemousse et d'arômes floraux élégants. Texture riche et crémeuse, bonne longueur en bouche et excellente acidité. A servir frais entre 10°C et 12°C.

#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages :** Chardonnay 100%

**Teneur en alcool :** 13.5 % vol.

**Acidité totale :** 4.0 g/l

**Sucre résiduel :** 2.0 g/l

