

LOS VASCOS

SAUVIGNON BLANC 2023

A Los Vascos, la culture est au cœur de nos préoccupations ; nous cultivons non seulement des vignobles, mais aussi notre rêve de transformer nos vastes terres en un écosystème fructueux produisant les vins chiliens les plus élégants. Nous sommes libres d'esprit, mais nous n'oublions pas notre héritage. Notre approche holistique englobe et protège tout le monde, depuis nos moutons qui éliminent les mauvaises herbes sans dévorer les précieux raisins jusqu'à nos artisans qui affinent des couteaux faits à la main pour entretenir soigneusement les vignes. Nous incarnons le paradoxe chilien : méticuleux dans notre travail, chaleureux et convivial dans notre personnalité. Nous sommes indépendants tout en étant fiers de cultiver notre communauté parce que nous sommes plus forts et plus heureux ensembles.

■ 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

Un hiver avec des précipitations modérées a laissé place à un printemps qui s'est d'abord comporté avec des températures normales et qui s'est progressivement élevé à des niveaux supérieurs à la normale en février et mars, transformant la saison en une année très chaude, similaire à 2019.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont récoltés manuellement et mécaniquement, égrappés, refroidis et déposés dans les pressoirs, où ils macèrent pendant une période pouvant aller jusqu'à 12 heures. Après la macération, le moût est égoutté et le pressurage commence. Sous surveillance constante, l'assemblage est évalué et une décision est prise sur la base de paramètres de dégustation et d'analyse.

Le moût est protégé au maximum de l'oxygène afin de préserver sa couleur et ses arômes caractéristiques. Après la décantation à froid, qui a lieu entre 4 et 7 °C, le moût et ses lies sont conservés en chambre froide pendant 2 semaines. L'ensemencement et la fermentation commencent dans des cuves en acier inoxydable. La température ne dépasse pas 15°C.

Enfin, l'assemblage est réalisé et stocké dans des cuves en acier inoxydable.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Cristalline, la robe montre sa fraîcheur avec de légers reflets verdâtres.

Le nez est intense avec des arômes allant du piment vert et de l'asperge aux fruits blancs comme la pomme verte et le citron vert, en passant par des notes plus tropicales comme le fruit de la passion et le litchi. En bouche, il se distingue par son acidité, sa fraîcheur et sa tension. Un Sauvignon Blanc frais et complexe qui vous invite à le déguster avec des fruits de mer.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%

Teneur en alcool : 12.6 % vol.

pH : 3.13

Acidité totale : 4.24 g/l