



CHARDONNAY 2018

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 ensemble.

■ 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 et des vignobles de nos partenaires viticulteurs implantés dans la Vallée de Casablanca.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver a été marqué par d'abondantes précipitations (450 mm, soit 80 % du niveau annuel de précipitations) et des températures douces. Le printemps s'est accompagné de pluies (90 mm environ) qui ont apporté au sol toute l'eau nécessaire au démarrage du cycle végétal. L'absence de gelées de printemps a permis à cette phase de croissance de se dérouler dans des conditions favorables. Le début de l'été a été marqué par des températures élevées en décembre, tout comme l'année antérieure, mais dans de meilleures conditions. La période de janvier à mars s'est déroulée sans températures extrêmes et la douceur du climat a favorisé la maturation très lente du raisin. De plus, l'absence de pluie nous a permis d'attendre le moment idéal pour vendanger. Les vendanges ont débuté le 5 mars et se sont terminées le 29 mars.

■ 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

Belle robe jaune pâle brillante. Nez fruité marqué par des arômes de banane, de papaye, de citron et de physalis, rehaussés de notes de thé vert et de camomille. Un vin riche et présent en bouche, révélant une belle persistance et une acidité rafraîchissante. A boire dans les 2 à 3 ans de sa mise en bouteille pour en apprécier sa fraîcheur. Température de dégustation : 10 C à 11°C



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.16

Acidité totale : 3.8 g/l