



## CHARDONNAY 2019

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

Le début de saison plus sec que d'habitude, a nécessité une irrigation précoce et la surveillance minutieuse du vignoble. Le printemps s'est déroulé sans gelées et sans perturbations de la phase de débourrement. Le défi majeur de ce millésime a essentiellement résidé dans les températures extrêmement élevées enregistrées fin janvier et début février (avec un pic culminant à 40,6°C). Ces conditions climatiques ont conduit à avancer les vendanges de 9 jours par rapport à la saison précédente, afin de préserver l'équilibre du raisin, entre son expression aromatique et ses niveaux d'acidité.

### ■ 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 brillante. Au nez, ce vin très expressif et fruité révèle des arômes de melon miel, chérimole et physalis, soulignés de notes de courgette et de courge. Vin d'un bel équilibre avec un agréable crémeux au palais.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Chardonnay 100%

**Teneur en alcool** : 14 % vol.

**pH** : 3,02

**Acidité totale** : 4,02 g/l