



LOS VASCOS

CHARDONNAY 2025

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 : 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 pluvieux et froid a laissé place à un printemps aux conditions habituelles. Le début de l'été a été plutôt chaud, entraînant un développement très rapide pour les cépages à cycle court comme le Chardonnay et le Sauvignon Blanc. Après quelques vagues de chaleur, l'été s'est installé avec des températures inférieures à la moyenne. La saison s'est conclue par un automne sans excès, dans la moyenne. Une année que l'on croyait chaude, mais qui s'est finalement révélée plutôt équilibrée.

■ 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 cristalline, jaune vif aux reflets dorés.

Le nez révèle des arômes de fruits exotiques tels que la goyave du Brésil (feijoa), la papaye, la poire et la pêche jaune, subtilement mêlés à des notes d'agrumes, notamment le pamplemousse.

La bouche est équilibrée, ample et tendue, offrant une belle harmonie avec une légère amertume en finale et une belle persistance.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,13

Acidité totale : 3,77 g/l