



LOS VASCOS

SAUVIGNON BLANC 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

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 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

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

Robe pâle aux reflets verts.

Le nez dévoile des arômes de fleurs blanches, de zeste de citron, de buis et de fruits blancs.

La bouche présente une belle la tension donnant un vin rafraîchissant et bien équilibré.

La finale est expressive et complexe, sans exubérance.

Un vin qui se révélera avec le temps.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%

Teneur en alcool : 12 % vol.

pH : 3,1

Acidité totale : 4,4 g/l