



SAUVIGNON BLANC 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

Niché entre l'océan Pacifique et la côte, Casablanca bénéficie de l'effet de 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 : Le raisin provient principalement de nos partenaires viticulteurs implantés dans la Vallée de Casablanca, à 40 km au nord-ouest de Santiago, et des zones les plus froides de Los Vascos dans la Vallée de Colchagua.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison a débuté par un hiver doux, sans risques de gelées en septembre et octobre, et avec des températures négatives très peu fréquentes. L'humidité matinale a été particulièrement présente au printemps et en été, une caractéristique propre à la Vallée de Casablanca en raison de la proximité de l'océan Pacifique (18 km à vol d'oiseau). Il faut souligner que ces conditions d'humidité ont contribué aux risques d'exposition phytosanitaire. Néanmoins, grâce à une stricte conduite du vignoble nous avons pu vendanger un fruit très sain. La saison ayant été légèrement plus froide que l'année précédente, l'évolution et l'accumulation des sucres dans le raisin se sont réalisées plus lentement. Ainsi, les vins présentent un degré alcoolique inférieur mais se distinguent par une plus grande fraîcheur, une délicieuse acidité et un parfait équilibre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé avant le lever du soleil, au moment où les températures sont les plus basses. Après une macération à froid de quelques heures, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. Une partie du vin est élevée sur lies afin d'obtenir un bon équilibre entre rondeur et fraîcheur.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune verdâtre pâle très brillante. Son nez offre des arômes de melon miel, de citron vert et de lychee avec des notes d'asperge sylvestre et de verveine citronnée fraîche. En bouche, ce vin extroverti est plein de vivacité, de fraîcheur et de légèreté. Le Sauvignon Blanc par excellence. A boire dans les 2 à 3 ans de sa mise en bouteille pour en apprécier sa fraîcheur. Température de dégustation : 10°C à 12°C



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%

Teneur en alcool : 12.5 % vol.

pH : 3.0

Acidité totale : 4.19 g/l