



SAUVIGNON BLANC 2018

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, Casablanca 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 : 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

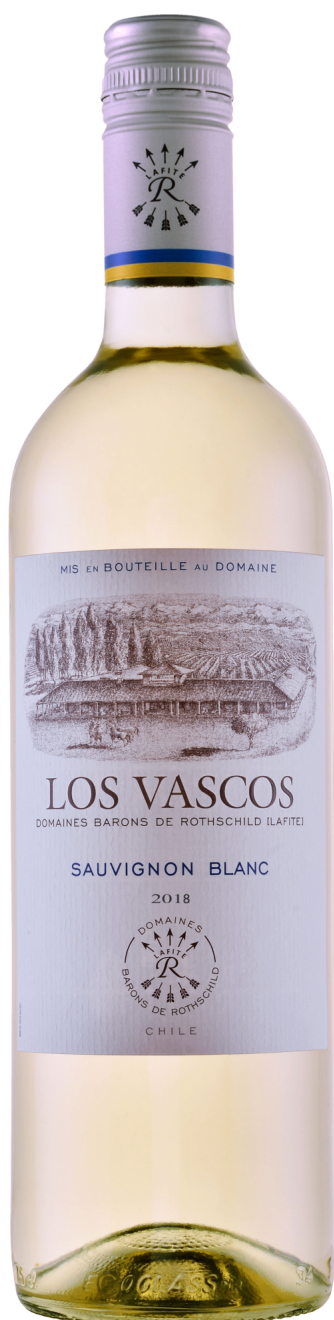
La saison a débuté par un hiver doux, sans risques de gelées en septembre et octobre, et avec des températures négatives très peu fréquentes. L'humidité matinale a été particulièrement présente au printemps et en été, une caractéristique propre à la Vallée de Casablanca en raison de la proximité de l'océan 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