

LOS VASCOS

CHARDONNAY 2024

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 : 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 aux températures supérieures à la moyenne a permis un débourrement précoce. Le printemps a été froid comparé au début de l'été qui a été relativement chaud. Les températures sont ensuite revenues à la moyenne et se sont stabilisées.

■ 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 pâle aux reflets dorés.

Ce vin présente une grande expression aromatique, avec des notes fruitées intenses d'ananas vert, de coing, de papaye et de jasmin.

En bouche, il offre un bon volume avec une acidité équilibrée. Un Chardonnay rafraîchissant, doté d'un caractère qui reflète bien le millésime.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,23

Acidité totale : 3,75 g/l