



SAUVIGNON BLANC 2020

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, 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 : Le raisin provient principalement des zones les plus froides de Los Vascos dans la Vallée de Colchagua.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le climat est le maître mot de ce millésime 2020. En comparant cette saison à la précédente, nous comptons une avance de 26 jours que l'on peut expliquer par plusieurs événements successifs. Un hiver marqué par des températures froides nécessaires au bon bourgeonnement, un printemps chaud à l'exception de deux jours de gel qui ont provoqué un éclaircissage naturel des fruits et un été avec des températures maximales supérieures à 37 °C combiné à un régime pluviométrique en dessous de la normale. En conséquence, les conditions optimales de récolte de nos Sauvignon Blanc se sont déroulées entre le 11 et le 18 Février, date où la maturité organoleptique était à son apogée.

■ 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

Belle couleur jaune pâle.

Le nez révèle des notes de pêche blanche, de poire, de litchi et d'agrumes suivi d'une finale herbacée de menthe poivrée et d'estragon.

La bouche fraîche offre une délicieuse acidité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon blanc 100%

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3

Acidité totale : 4.18 g/l