



CHARDONNAY 2020

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

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 : Le raisin provient principalement de terroirs situés dans les zones les plus froides de la Vallée de Colchagua.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Les principales caractéristiques de cette saison sont une récolte précoce, de faibles précipitations mais aussi une légère pression des maladies et des parasites. En effet, elle a commencé par un hiver sans gel avec peu de pluie et des températures moyennes basses plutôt chaude pour la période. Le printemps quant à lui a été assez doux malgré deux événements en dessous de 0°C. L'été, enfin, a ainsi été chaud avec des maximales supérieures à 37°C. Ces particularités ont eu pour conséquence d'avancer la récolte de 13 jours par rapport à la saison précédente, du 12 au 24 février.

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 jaune intense.

Au nez, ce vin révèle des arômes fruités d'ananas mûr, de banane, de melon miel au citron vert avec des notes de noisette fraîche. Vin très bien équilibré avec une sensation crémeuse et persistante en bouche.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.10

Acidité totale : 4.03 g/l