



CHARDONNAY 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

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