



THE EUCALYPTUS CHARDONNAY 2022

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

S'étendant de la chaîne côtière aux contreforts des Andes, le climat méditerranéen et les terroirs privilégiés de Colchagua en ont fait un lieu de prédilection pour la production de vins de qualité au Chili. Le domaine Los Vascos se trouve au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud-ouest de Santiago, dans la partie la plus fraîche de Colchagua, où les vignes bénéficient de l'influence rafraîchissante naturelle de l'océan Pacifique.

Terroir : Los Vascos est constitué d'une grande diversité de sols. Le cœur du domaine, au fond de la vallée, est constitué d'alluvions de sable et d'argile laissées par l'érosion des collines granitiques voisines, ainsi que de Tosca, un sol très dur constitué de cendres volcaniques qui ont été transportées par les rivières dans les plaines et compactées au fil du temps.

Les raisins proviennent principalement des parties les plus fraîches de Los Vascos dans la vallée de Colchagua.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Cette saison a été caractérisée par des pluies modérées, un peu plus faibles que d'habitude, suivies d'un printemps très froid. Le début de l'été a été froid, mais les températures ont progressivement augmenté et sont restées très stables tout au long de la saison, sans atteindre des températures extrêmes, ce qui nous a permis d'obtenir une maturité idéale qui a produit des raisins d'un grand équilibre et d'une grande qualité.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont récoltés avant le lever du jour afin de conserver un maximum de fraîcheur. À leur arrivée au chai, ils sont pressés et fermentent à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver leur potentiel aromatique. Le vin est partiellement élevé sur ses lies, ce qui lui confère son caractère unique en bouche.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Jaune cristallin et brillant avec des notes dorées.

Au nez, les arômes de fruits tels que la banane, la papaye et l'ananas ressortent, rejoints par les fleurs blanches et le pamplemousse. La bouche est grasse et longue, avec un volume et une tension qui la rendent agréable et facile à boire. Équilibre surprenant entre fraîcheur et complexité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.07

Acidité totale : 3.80 g/l