

LOS VASCOS

CHARDONNAY 2022

A Los Vascos, la culture nous est chère, nous ne cultivons pas seulement des vignobles, notre rêve est de transformer notre vaste terre en un écosystème produisant les vins chiliens les plus élégants. Nous sommes libres d'esprit mais nous nous souvenons de notre héritage. Notre approche holistique englobe et protège tout - de notre clairière de moutons à pattes courtes dévorant les mauvaises herbes en préservant nos raisins précieux à nos artisans aiguiser. Nous incarnons le paradoxe chilien, méticuleux dans notre travail, facile à vivre et chaleureux dans notre personnalité. Nous sommes indépendants mais 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

La saison a été marquée par des pluies modérées, un peu plus faibles qu'à l'accoutumée, suivies d'un printemps très froid. Le début de l'été a été froid, mais les températures sont remontées progressivement et sont restées très stables tout au long de la saison sans atteindre des niveaux extrêmes, ce qui nous a permis d'obtenir une maturité optimale, avec des baies présentant un bon équilibre et une belle qualité.

■ 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 cristalline et brillante, avec des reflets dorés.

Le bouquet est dominé par des arômes fruités de banane, de papaye et d'ananas, rejoints par des notes de fleurs blanches et de pamplemousse. En bouche, le vin est ample et long, avec un volume et une tension qui le rendent séduisant et facile à boire. Un équilibre étonnant, entre fraîcheur et complexité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,07

Acidité totale : 3.80 g/l