

ARAUCANO RESERVA CHARDONNAY 2016

100 % CHARDONNAY - Cépape blanc réputé originaire de Bourgogne. Le Chardonnay s'adapte admirablement bien aux différents terroirs. Aujourd'hui, il est le 2ème cépage blanc le plus planté au Chili.



DÉGUSTATION

Cristalline, brillante avec des reflets dorés. Un nez intense et complexe. Fruits mûrs comme de la poire, et des pommes au four. Arômes de chêne subtil, vanille et mie de pain en arrièreplan. Bouche large, ample et souple, avec des retours aromatiques sur le fruit. Une longue persistance aromatique et une bouche construite sur un raisin mur qui permet au vin d'avoir une certaine structure.

SUGGESTIONS

Poissons de rivières, coquilles st-Jacques à la crème.

TEMPÉRATURE

10 - 12°C

CONSOMMATION

1 - 3 ans



CÉPAGE

100 % CHARDONNAY - Cépape blanc réputé originaire de Bourgogne. Le Chardonnay s'adapte admirablement bien aux différents terroirs. Aujourd'hui, il est le 2ème cépage blanc le plus planté au Chili.

VIGNOBLE

Terroir

Sol argileux et alluviaux.

Densité de plantation

3500 pieds/ha.

Climat

Continental tempéré par l'influence pacifique qui apporte des nuits fraîches et du brouillard matinal.

Age moyen des vignes

15 ans.

Rendement

65 hl/ha.

Origine localisation

Nous avons sélectionné des raisins de Lolol (Climat frais) et d'une zone plus chaude de la vallée de Colchagua, où les raisins sont en mesure d'atteindre une maturité parfaite sans perdre aucun de leurs arômes.

ELABORATION

Vendanges

Récoltés en caisses de 15 kg, les raisins sont transportés entiers à la cave où ils sont instantanément pressés, puis réfrigérés pour éviter toute oxydation.

Vinification

Les raisins sont placés dans une presse pneumatique à l'aide d'un gaz inerte (pour éviter l'oxydation) et macèrent avec les peaux pendant 6 à 12 heures selon le potentiel de chaque raisin, pour nous procurer une excellente extraction aromatique.

Élevage

Une fois la fermentation terminée, nous travaillons les lies dans des cuves à vin, pendant un ou deux mois, pour obtenir complexité et équilibre en bouche.

LE MILLÉSIME

Après plusieurs années de sécheresse, les pluviométries hivernales sont (enfin) revenues dans des valeurs normales, autour de 550 mm. Ceci nous a assuré des réserves en eaux suffisantes tout au long de la saison. Le printemps fut marqué par plusieurs petits épisodes pluvieux qui nous ont obligé à être attentifs à la vigne. Des travaux en verts rigoureux couplés à des applications de préparations biodynamiques nous ont permis d'atteindre la maturité avec d'excellentes conditions sanitaires et dans le respect des exigences de la viticulture biologique. L'été fut particulièrement chaud au Chili, cependant le micro-terroir de Lolol nous a permis de préserver la fraîcheur de nos vins et d'exprimer la grande minéralité du terroir de Lolol.