

KAWIN SAUVIGNON BLANC 2016

100 % SAUVIGNON - 50% clone 242 + 50% clone 1 Davis Le Sauvignon chilien diffère du Sauvignon français ou américain et est appelé localement « Sauvignonasse ». La grappe est plus grosse et plus longue mais reste, d'un point de vue aromatique, très semblable.

CÉPAGE

100 % SAUVIGNON - 50% clone 242 + 50% clone 1 Davis Le Sauvignon chilien diffère du Sauvignon français ou américain et est appelé localement « Sauvignonasse ». La grappe est plus grosse et plus longue mais reste, d'un point de vue aromatique, très semblable.

VIGNOBLE

Terroir

Terroir : Différents terroirs sont minutieusement choisis pour leur fraîcheur et leur aptitude à créer des Sauvignon Blanc de qualité au sein de la vallée centrale.

Densité de plantation

3000 plantes/ ha.

Climat

Continental avec influence océanique très marquée. Grande amplitude thermique pouvant atteindre 30°C (en automne les brumes côtières s'engouffrent, refroidissant les baies).

Age moyen des vignes

5 à 15 ans.

Rendement

10 000 kg/ha.

Origine localisation

Vallée centrale.

ELABORATION

Viticulture

Différents terroirs sont minutieusement choisis pour leur fraîcheur et leur aptitude à créer des Sauvignon Blanc de qualité au sein de la vallée centrale.

Vendanges

En bin de 500 kg, les raisins sont ainsi transportés entiers jusqu'à la cave où ils sont immédiatement éraflés et foulés puis refroidis pour éviter les oxydations précoces.

Vinification

Le raisin ainsi foulé est introduit dans des presses pneumatiques inertées de gaz pour éviter les oxydations. Les raisins macèrent avec la pellicule pendant 6 à 12 h, cela nous permet une excellente extraction aromatique. Les fermentations se déroulent à 16°C. Afin de garder sa fraîcheur aromatique naturelle, nous ne laissons aucun sucre résiduel et le vin n'a aucun contact avec le bois.

Elevage

Le vin est rapidement mis en bouteille pour maintenir sa jeunesse et conserver sa fraîcheur.

LE MILLÉSIME

Millésime avec des moyennes de température maximales supérieures de 2° C par rapport aux 15 dernières années. Ces températures ont favorisé une maturité précoce. Il a fallu travailler avec soin l'irrigation pour les cépages délicats comme le Sauvignon Blanc, en protégeant bien les raisins de la lumière directe. Les températures ont toutefois contribué à une bonne concentration aromatique et à un excellent état sanitaire des raisins.

KAWIN

RESERVA PRIVADA

SAUVIGNON BLANC



CHILE
CENTRAL VALLEY



HACIENDA
Araucano
FRANÇOIS LUTON

DÉGUSTATION

Jaune pâle brillant avec quelques reflets verts. Aromatiquement, le vin est intense, frais et vif. Les arômes sont ceux de fruits tropicaux, d'ananas et chirimoyas, avec des zestes de citrons verts. En bouche il est très rond et rafraîchissant, avec une bonne longueur et persistance aromatique.

SUGGESTIONS

Les plats de poissons grillés, aux fines herbes sont idéaux pour ce style de vin.

TEMPÉRATURE

10 - 12°C

CONSOMMATION

1 - 2 ans