

Vins de Chile

Casa Solis Chardonnay

Casa Solis a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solis en Espagne. C'est d'elle qu'est né un arbre qui a grandi et pris racine.
Maintenant, les graines de cet arbre s'enracinent dans une nouvelle terre : le Chili. Casa Solis est une union d'expériences passées et d'une nouvelle destination passionnante.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Chardonnay**	STYLE **Vin tranquile**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8 et 10ºC**

Notes de dégustation

Une belle robe jaune citron avec un nez aux agréables notes d'agrumes. En bouche on retrouve des notes citronnées alliées aux douces saveurs du melon, avec la personnalité classique de ce cépage.

Accords

Un accompagnement idéal pour les plats à base de pâtes, de fruits de mer et de fromages frais.

Informations techniques

Le moment de la vendange est déterminé avec soin afin d'exprimer tout le potentiel du célèbre Chardonnay de la Vallée d'Aconcagua. Une fois égrappés les raisins macèrent à froid, durant 20 jours à une température n'excédant pas 13°, pour amplifier les caractéristiques aromatiques de la variété. Les vins sont ensuite élevés sur leurs lies pendant 60 jours. Ils vont ainsi acquérir une certaine souplesse.