Vins de Chile

Cerro Nevado Chardonnay

Les raisins proviennent de la vallée de l'Aconcagua, l'une des principales régions viticoles du Chili. Les conditions climatiques sont similaires à celles de la zone méditerranéenne, avec des étés chauds et secs et des hivers courts et doux. En raison de la proximité de la mer, l'humidité est permanente, avec des brumes matinales, ce qui permet une maturation lente et des vins de grande qualité.

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	STYLE
Chardonnay	**Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL	CONSEILS DE DÉGUSTATION
12.5%	**À servir entre 8 y 10ºC**

Notes de dégustation

Belle couleur jaune citron avec des arômes d'agrumes frais. La bouche conserve des notes d'agrumes et des saveurs douces de melon, avec l'intensité classique de ce cépage.

Accords

Le partenaire idéal des fruits de mer, de la cuisine japonaise et des fromages à pâte molle.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés au bon moment pour exprimer tout le potentiel du célèbre Chardonnay de la vallée d'Aconcagua. Après l'égrappage et une douce macération du moût avec ses peaux à basse température, il est fermenté à une température fraîche inférieure à 13ºC pendant plus de 20 jours. Le vin est conservé pendant 60 jours en contact avec ses lies fines pour arrondir le palais.