Vins de Chile

Cerro Nevado Sauvignon Blanc

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

Notes de dégustation

Couleur vert citron avec des arômes d'herbes. En bouche, des notes fraîches d'agrumes et de fruits tropicaux. Vif et frais avec une finale élégante.

Accords

Le compagnon idéal des poissons, des fruits de mer et des salades de style méditerranéen.

Informations techniques

Après un suivi rigoureux du processus de maturation du raisin, le moment optimal de la récolte est déterminé. Les raisins sont égrappés et soumis à des macérations à des températures inférieures à 10 degrés pendant 6 à 8 heures. Les fermentations se déroulent à basse température afin de maximiser les arômes primaires typiques de ce cépage.