



Vins de Chile

Las Alturas Chardonnay

Des sommets enneigés aux pentes de la vallée centrale, nos vins reflètent l'altitude et la pureté des vignobles chiliens. Las Alturas évoque la connexion avec la nature dans son état le plus pur. Un goût unique, né de la passion et de la tradition, qui vous relie à l'essence



même de la cordillère des Andes.

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 Pacifique et 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 autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE
Chardonnay

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 8 y 10°C

Notes de dégustation

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

Accords

Il se marie parfaitement avec les fruits de mer tels que les crevettes, les pétoncles et les poissons blancs grillés ou cuits au four. Il accompagne également les viandes blanches, comme le poulet ou la dinde au four avec des fines herbes, des raisins secs crémeux ou des fromages à pâte molle.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés au moment précis où ils expriment 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 13°C pendant plus de 20 jours. Le vin est conservé pendant 60 jours en contact avec ses lies fines pour arrondir le palais.