Vins de Chile

Las Alturas Sauvignon Blanc

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 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%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 8 et 10ºC**

Notes de dégustation

Vert citron, herbacé, citrique et tropical. Un vin vif et frais qui vous séduit dès la première gorgée jusqu'à une fin en bouche élégante et persistante.

Accords

Servir avec des salades d'avocats frais et des plats à base d'agrumes comme le ceviche. Il est idéal pour accompagner les plats de poissons cuits au four avec des légumes ou des fromages frais comme la mozzarella ou la feta.

Informations techniques

Le moment optimal de la récolte est déterminé après un suivi rigoureux de la maturation des raisins,. Les raisins sont égrappés et soumis à des macérations à des températures inférieures à 10 degrés pendant 6 à 8 heures. Les fermentations ont lieu à basse température afin de maximiser les arômes primaires typiques de ce cépage.