



Chardonnay, single vineyard, wild fermented

Valdivieso, CHILI

Origine : Viña Valdivieso

Importation : **Importation privée**

Le vin : vin blanc sec

Le chili

Vallée de Leyda. Cette vallée, située près des côtes du Pacifique, bénéficie d'un climat frais. Des températures plus fraîches permettent un mûrissement plus lent et donne une belle acidité. Les sols pauvres transmettent une certaine minéralité aux raisins et influencent le vin.

100 % Chardonnay

Le vin sec

Le vin est gardé : 9 mois en barrique

VINIFICATION

Méthode de vinification traditionnelle afin d'obtenir une meilleure expression du fruit et du terroir en fonction des conditions climatiques. Les vendanges commencent quand la maturité maximale des raisins est atteinte. Les fruits sont acheminés sans attendre au pressoir. Quand la fermentation naturelle est terminée, le vin est transféré directement dans des fûts. La fermentation se déclenche naturellement sans ajout chimique, à partir des levures contenues dans la pellicule des raisins. Ce détail permet de produire un vin encore plus typique de son terroir. Le vin est gardé dans des fûts pour 9 mois, sur ses lies, avec bâtonnage fréquent.

DÉGUSTATION

Couleur jaune intense, reflets verts. Le nez propose des arômes puissants de zeste de pamplemousse, de pêche et d'abricot et quelques notes minérales discrètes. Très présent et savoureux en bouche. L'équilibre est parfait entre les saveurs fruitées et l'acidité et donne un vin vif et rafraîchissant. La fin de bouche laisse percevoir des notes minérales intéressantes.

ACCORDS GOURMANDS

Pâtes au pesto, poulet grillé (sauce peu épicée), saumon et fruits de mer