Chagual Sauvignon Blanc, Los Vascos BIO



Il provient de la vallée côtière de San Antonio sous un climat frais car proche de l'océan. Les sols pauvres en nutriments et bien drainés forcent les racines puiser en profondeur. Les raisins sont récoltés avant le lever du jour lorsqu'il fait encore très froid. Ils macèrent ensuite quelques heures avant d'être pressées. Le moût poursuit une lente fermentation a basse température pour préserver les arômes.

Origine: Les vignes sont situées dans la vallée de Colchagua, au Chili, à proximité de la Cordillère des Andes. Le sol alluvial et le climat méditerranéen avec influence océanique assurent une belle fraîcheur et une expression aromatique intense.

Encépagement: sauvignon blanc

Vinification: Vendanges nocturnes pour préserver les arômes. Fermentation à basse température en cuves inox. Aucun élevage bois pour conserver la pureté du fruit.

Dégustation: Belles notes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion, le litchi et l'ananas, des touches d'agrumes (zeste de citron) et de subtiles notes herbacées (piment vert). La bouche est juteuse, avec un bon équilibre entre le volume et l'acidité.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait avec des sushis, un ceviche de bar, une salade de chèvre frais ou des moules marinières.

- Tomates aux crevettes
- Coeur de saumon, sauce au cresson
- Darne de saumon au coulis de poivron
- ...