



Chardonnay Reserva "Estate Series", Errazuriz

Le vignoble de la vallée de Casablanca est connu pour son climat frais. Il est situé au nord-ouest de Santiago.

Origine: Les raisins proviennent de vignobles situés dans la vallée d'Aconcagua, influencée par les vents frais du Pacifique. Les sols sont riches en minéraux, avec une bonne rétention d'eau.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: Fermentation partielle en barriques de chêne français. Bâtonnage régulier pendant l'élevage de 6 mois sur lies. Assemblage final en cuves inox pour préserver la fraîcheur.

Dégustation: Ce vin exalte un nez intense marqué par l'ananas, les fruits tropicaux et les fruits de la passion, soutenu par un léger boisé. Il offre une finale longue et persistante.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Accompagner les poissons et crustacés grillés ou en sauce avec les coquilles Saint-Jacques, ou encore coques et palourdes, ainsi que des pâtes : des accords parfaits.