Chardonnay "Max Reserva", Errazuriz



Ce chardonnay provient de l'Aconcagua Costa, qui se situe au pied de la plus haute montagne d'Amérique, mais également de vignes situées en bord d'océan au climat plus frais.

Origine: Les raisins sont issus de vignobles situés à proximité de l'océan Pacifique, dans la vallée d'Aconcagua. Les sols sablo-limoneux et les nuits fraîches permettent de préserver la vivacité du Chardonnay tout en développant une belle maturité aromatique.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: Fermentation partielle en barriques de chêne français. Élevage sur lies pendant 10 mois avec bâtonnage régulier. L'assemblage final est réalisé en cuves inox pour préserver la fraîcheur.

Dégustation: Ce vin, assez puissant, est marqué par les agrumes et la papaye sur des notes toastées conférées par une garde de 10 mois en barriques.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait avec un poulet rôti aux herbes, un risotto aux champignons ou des pâtes à la crème. Il accompagne aussi très bien un fromage à pâte molle comme le brie ou le camembert.

- Lotte, sauce crème poivre vert
- ...