Sauvignon blanc Aconcagua Costa, Errazuriz



Né à seulement 12 kilomètres de l'océan Pacifique, ce Sauvignon Blanc d'Aconcagua Costa est le fruit d'un terroir côtier unique, où les sols schisteux et l'influence marine sculptent un vin d'une fraîcheur et d'une minéralité rares. Errazuriz y exprime toute l'audace des vignobles chilien, où chaque millésime révèle une élégance vibrante et une intensité aromatique captivante.

Origine: Les vignes d'Aconcagua Costa, plantées sur des sols argilo-schisteux, bénéficient d'un climat frais et sec, marqué par l'influence directe de l'océan Pacifique. Ces conditions uniques, combinées à une faible pluviométrie, permettent aux raisins d'atteindre une concentration optimale et une acidité préservée, signature des grands sauvignons blancs côtiers.

Encépagement: 100% sauvignon

Vinification: Les raisins, récoltés à la main tôt le matin pour préserver leur fraîcheur, sont vinifiés avec soin : 30% sont pressés en grappes entières pour plus d'élégance, tandis que les 70% restants sont éraflés, foulés et pressés pour conserver leur acidité naturelle. La fermentation en cuves inox accentue la pureté des arômes et la vivacité du vin.

Dégustation: Sa robe jaune paille aux reflets verts annonce un nez explosif de mangue, de mandarine et de zeste de pamplemousse, rehaussé par des notes herbacées typiques. En bouche, l'attaque est vive et rafraîchissante, avec une belle harmonie entre les arômes d'agrumes, une touche minérale et une finale élégante et persistante.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait avec des ceviches, des huîtres fraîches ou des salades estivales aux herbes, il accompagne aussi idéalement des plats asiatiques épicés ou des fromages de chèvre frais. Son acidité et sa fraîcheur en font un allié polyvalent pour les repas légers et raffinés.