



Continent du Vin

EMILIANA- COYAM- 2012

2010 : Grande médaille d'Or – Mundus Vini 2013

2010 : 91 pts – Robert Parker – Déc. 2012

2010 : 91 pts – Wine Spectator – Fév. 2014

Cépages et terroir

Producteur:	Emiliana
Viticulture et Vinification:	Alvaro Espinoza
Appellation d'Origine:	Colchagua Valley
Assemblage:	39% Syrah – 32% Carménère - 17% Merlot – 9% Cabernet Sauvignon – 2% Mourvèdre, 1% Malbec

Climat: La vallée de Colchagua est une sous-vallée de la région de Rapel. 20.000 hectares de vignes y poussent dans des conditions uniques : vents descendant de la Cordillère des Andes et brises maritimes de l'océan Pacifique. Ces particularités permettent à la Carménère, la Syrah et au Cabernet Sauvignon cultivés ici de mûrir lentement et régulièrement concentrant ainsi la couleur et les arômes.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vignes cultivées suivant les préceptes de la Biodynamie.
Vendange manuelle entre le 15 Mars et le 11 Mai 2012 avec triple tri de la vendange à l'arrivée au chai.

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid (6°C) pendant 5 jours.
Fermentation en cuve inox avec levures indigènes à une température contrôlée de 26°C et des remontages réguliers. Macération post-fermentaire durant 7 jours supplémentaires, soit un temps de macération pelliculaire total autour de 25-28 jours. Fermentation malolactique naturelle en barriques suivi d'un élevage de 13 mois en barriques (80% fûts Français et 20 % fûts Américains).
Pas de collage, ni de stabilisation, seulement une filtration à 3-5µ.

Dégustation, accord avec les mets

Une couleur profonde de prune rouge aux reflets violets
Ce vin a un nez intense débordant de fruits tels que les groseilles, les fraises et les mûres. Il a également des notes d'épices comme la vanille, le réglisse ainsi que des touches de violettes délicates.
En bouche, il est juteux avec du volume et de l'équilibre, les tanins sont mûrs et l'acidité est bien équilibrée avec de la fraîcheur. La finale est longue et persistante.

Commentaires RVF 2004 : « *Vin intéressant. Sentiment de naturel et d'harmonie assez rare domine ce vin chilien! Cet assemblage de Cabernet sauvignon, carmenère, syrah et mourvèdre constitue une bonne piste pour tous ceux qui dans cette vallée du Maipo veulent produire de beaux vins.* »

Un vin puissant comme le Coyam sera un très bon accompagnement sur un plat de bœuf ou d'agneau avec des pommes de terre ou du riz et une sauce aux épices.

Analyses

Sucres résiduels : 2.14 g/l ; Acidité totale : 5.15 g/l ; pH : 3.59 ; Alcool : 14.9% vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 18°C. Se bonifiera encore pendant les huit ans à venir.



Certified
Biodynamic
by Demeter