



Continent du Vin

EMILIANA- ECO BALANCE- Chardonnay- 2012

Cépages et terroir

Producteur:	Emiliana
Viticulture et Vinification:	César Morales Novia
Appellation d'Origine:	Vallée de Casablanca
Assemblage:	96% Chardonnay – 2% Marsanne – 2% Viognier

Climat: La vallée de Casablanca se caractérise par sa proximité de l'océan Pacifique et reçoit une influence maritime par les brises côtières qui modèrent les températures estivales. Le paysage se compose généralement de collines qui s'élèvent vers l'est et de montagnes côtières. Ces conditions climatiques plus fraîches permettent aux fruits de mûrir plus lentement, donnant ainsi des raisins avec une très belle concentration des arômes et des saveurs pour des variétés comme le Chardonnay, le Sauvignon Blanc et bien d'autres.

Sols: Les sols pauvres et peu profonds sont d'origine alluviale avec des textures sablo-limoneuses. Ils se caractérisent par une bonne perméabilité et des rendements relativement faibles par rapport aux autres régions du vin chilien.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange manuelle mars et avril.

Vinification: Fermentation en cuve inox autour de 10-12°C avec bâtonnages réguliers.

10% de la cuvée passe 3 mois en fût de chêne français.
Stabilisation à froid avant l'embouteillage.

Dégustation, accord avec les mets

Robe jaune clair de couleur pâle, avec des arômes frais d'agrumes comme le pamplemousse et le citron vert qui se mêlent à de subtiles arômes de fruits tropicaux comme l'ananas et une légère touche herbacée.

Frais et juteux, ce vin offre des notes délicates de noix de cajou en bouche qui complètent les arômes d'agrumes et de fruits tropicaux déjà ressentis au nez. L'équilibre et ce goût très fruité apporte une très belle longueur en bouche.

Ce vin accompagne un large éventail de plats: des poissons crus ou cuits et fruits de mer, accompagnés de sauces à la crème ou au beurre. Se marie aussi bien avec des pâtes aux fruits de mer ou comme apéritif, servi avec des dés de fromages et des fruits secs.

Analyses

Sucres résiduels : 2.54g/l ; Acidité totale : 3.79 g/L ; pH : 3.24 ; Alcool : 13.3% vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 10-12°C. Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.

