



Continent du Vin

EMILIANA- SIGNOS

Chardonnay/Viognier/Marsanne/Roussanne - 2012

Cépages et terroir

Producteur:	Emiliana
Viticulture et Vinification:	Alvaro Espinoza
Appellation d'Origine:	Vallée de Casablanca
Assemblage:	68% Chardonnay - 12% Roussanne - 11% Marsanne - 9% 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. 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.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange manuelle avec double tri de la vendange à l'arrivée au chai.

Vinification: Pressurage des grappes entière directement à l'arrivée au chai.
Décantation et sous-tirage des lies grossières.

Fin de la fermentation en fûts de chêne français puis élevage pendant 5 mois avec bâtonnage réguliers. Pas de fermentation malolactique pour garder fraîcheur et tension dans le vin. Vieillesse à 90% en fût de chêne français et 10% des cuves en forme d'œufs pendant 6 mois;

Clarification avec de faibles doses de bentonite et stabilisation à froid avant la mise en bouteille.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur jaune doré, pure et transparente. Le nez apporte des arômes élégants d'abricot, de jasmin et de prune jaune ainsi que des notes minérales et quelques touches de noix, noisette, caramel développées lors de l'élevage en fût. La bouche est riche et onctueuse, avec un élégant équilibre entre les notes florales, de fruits frais et de fruits secs. Beaucoup d'harmonie et de persistance en bouche.

La douceur particulière de ce vin est la clé de ce qui en fait l'accord parfait pour des plats épicés complexes ou des plats salés. Il est aussi idéal avec des pâtes, des viandes blanches et des fromages. Enfin, il est particulièrement recommandé sur du saumon, du ceviche et des crustacés.

Analyses

Sucres résiduels : 1.71 g/l ; Acidité totale : 6.59 g/l ; pH : 3.4 ; Alcool : 14.5% vol.

Conseils de Consommation et garde



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