



Continent du Vin

LA RONCIERE- MOUSSAI- Chardonnay- 2011

Cépages et terroir

Producteur: La Ronciere
Viticulture et Vinification: Juan Muñoz
Appellation d'Origine: Vallée de Limari
Assemblage: 100% Chardonnay

Climat: Les vignes de cette vallée se développe dans un équilibre parfait entre la brise côtière et les fortes chaleurs de l'intérieur, tout en restant protégées des températures extrêmes générées par l'Océan Pacifique par les hauteurs de *Talinay*. Les dépôts calcaires rencontrés dans le sol sont très réputés pour le Chardonnay car ils apportent un caractère minéral unique aux vins qui en sont issus.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle, débutant la première quinzaine de mars. Les raisins sont acheminés jusqu'au chai dans des camions réfrigérés afin de conserver toute la qualité de la vendange.

Vinification: Fermentation à basses températures durant 35 jours. Le vin ne subit aucune fermentation malolactique.

Elevage : 30% de la vendange est vieillie en fût de chêne français durant 6 mois. Le reste est laissé en cuve inox.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur jaune vive et lumineuse, avec quelques reflets vert.

Nez : Intenses notes de fruits tropicaux avec des arômes de Chirimoya et de fruit de la passion. On distingue de la minéralité caractéristique de la région du Limari.

Bouche : le vin est ample et l'acidité est très bien équilibrée apportant beaucoup de fraîcheur ce qui souligne une belle finale longue et persistante.

Servir sur du Coq au vin, du poulet grillé, du veau grillé, du saumon, des fruits de mer et du poisson grillé, et des plats accompagnés d'une sauce à la crème.

Analyses

Acidité totale : 6.78 g/L ; Alcool : 13.5% vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 10-12°C.

Se bonifiera encore pendant les huit années à venir.

