



Continent du Vin

MISIONES DE RENGO- Chardonnay- 2013

Cépages et terroir

Producteur:	Misiones de Rengo
Viticulture et Vinification:	Sebastián Ruiz Flaño
Appellation d'Origine:	Vallée Centrale (Curico et Maule)
Assemblage:	100% Chardonnay
Climat:	Méditerranéen avec des étés chauds et secs et des hivers froids et pluvieux. D'importantes variations de températures Jour/Nuit permettent le développement des composants phénoliques.
Sol:	De sableux à argilo-limoneux d'origine alluviale, avec présence de graviers offrant un meilleur drainage.
Rendement:	80 hl/ha

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle, première semaine de mars.

Vinification: Toutes les techniques utilisées le sont dans un but bien précis: exprimer au mieux le caractère fruité de ce cépage. Pour cela, les raisins sont laissés en grappes entières, la fermentation a lieu en cuve inox à basse température (11-12°C) afin de préserver les arômes primaires, remise en suspension des boues fines. Après fermentation, les vins sont maintenus à 10°C avant la mise en bouteille pour préserver au maximum les qualités organoleptiques de la vendange. Après l'embouteillage le vin passe minimum 1 mois dans le chai avant d'être expédié.

Dégustation, accord avec les mets:

Couleur : jaune clair et lumineux.

Nez expressif avec des arômes de fruits exotiques et de fruits frais comme la papaye, le Chirimoya ou le melon

Bouche : très bel équilibre sucre/acidité avec une texture crémeuse. Les arômes de fruits frais s'entremêlent avec des notes plus citriques. Belle finale avec de la fraîcheur et du fruit.

Servir sur des poissons grillés, viandes blanches ou sur des plats composés de légumes.

Analyses:

Alcool : 13 % vol.

Conseils de Consommation et garde:

Servir autour de 10-12°C.

Se bonifiera encore pendant les trois ans à venir.

