



EMILIANA- SIGNOS

Chardonnay/Viognier/Marsanne/Roussanne - 2015

Cépages et terroir

Producteur: Emiliana
Viticulture et Vinification: Alvaro Espinoza
Appellation d'Origine: Vallée de Casablanca
Assemblage: 63% Chardonnay - 11% Roussanne - 14% Viognier - 12% Marsanne

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.

La saison 2014-2015 a connu une augmentation de la précipitation pendant l'hiver et l'automne par rapport à l'année précédente. Les températures ont été élevées au cours de la période de maturation ce qui a contraint à faire plus attention pour la date des vendanges.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange manuelle avec double tri de la vendange à l'arrivée au chai, entre le 9 avril et le 7 mai 2015.

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. Vieillessement à 74% en fût de chêne français, 8% en foudre de chêne français (apportant de la finesse au vin) et 18% 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 transparente. Le nez révèle des arômes fruités d'abricot et de fruits à chair blanche avec un côté floral et des notes d'amandes grillées et de beurre développées lors de l'élevage en fût..

La bouche est robuste et crémeuse avec une bonne acidité, beaucoup d'harmonie et de persistance en bouche.

Ce vin est idéal avec du poisson ou des crustacés comme le poulpe grillé ainsi que de la bouillabaisse épicée.

Analyses

Sucres résiduels : 2,64 g/l ; Acidité totale : 6.07 g/l ; pH : 3.3 ; Alcool : 14.7% vol.

Conseils de Consommation et garde

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

