



Continent du Vin

EMILIANA- COYAM- 2013

2010 : Grande médaille d'Or – Mundus Vini 2013

2010 : 91 pts – Robert Parker – Déc. 2012

2010 : 91 pts – Wine Spectator – Fév. 2014

Cépages et terroir

Producteur:	Emiliana
Viticulture et Vinification:	Alvaro Espinoza & Noelia Orts.
Appellation d'Origine:	Colchagua Valley
Assemblage:	48% Syrah – 24% Carménère - 11% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon – 3% Mourvèdre – 3% Malbec – 1% Petit verdot

Climat: La saison 2012 – 2013 a été plus douce que l'année précédente. Les températures sont montées jusqu'à 31°C. Les précipitations ont été plus importantes et ont atteint 665 mm, et ce sont concentrées au printemps, puis l'été a été plus sec. Les précipitations abondantes ont permis de commencer l'irrigation en fin de saison. Les vendanges ont commencé la dernière semaine de Mars

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vignes cultivées suivant les préceptes de la Biodynamie.
Vendanges manuelles entre le 27 mars et le 25 mai, avec triple tri de la vendange à l'arrivée au chai.

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid (6°C) pendant 5 jours.
Fermentation en cuve inox avec levures indigènes à une température contrôlée de 24-26°C et des remontages réguliers. Macération post-fermentaire durant 7 jours supplémentaires, soit un temps de macération pelliculaire total autour de 20-25 jours. Fermentation malolactique naturelle en barriques suivi d'un élevage de 13 mois en barriques (85% fûts Français et 15 % fûts Américains : 34% neuf, 33% un usage antérieur, et 33% deux utilisations).
Pas de collage, ni de stabilisation, seulement une filtration à 3-5µ.

Dégustation, accord avec les mets

Une couleur profonde de prune rouge aux reflets violets
Vin élégant et parfumé, complexe avec des notes fruitées de cerises, prunes, bleuets et mûres, Notes rafraîchissantes de menthe et un soupçon de poivre noir, de cuir.
La bouche est également très fruitée avec une acidité fraîche, concentration des arômes et belle structure. La finale est longue et persistante.

Commentaires RVF 2004 : « *Vin intéressant. Sentiment de naturel et d'harmonie assez rare domine ce vin chilien! Cet assemblage de Cabernet sauvignon, carmenère, syrah et mourvèdre constitue une bonne piste pour tous ceux qui dans cette vallée du Maipo veulent produire de beaux vins.* »

Un vin puissant comme le Coyam sera un très bon accompagnement sur un plat de bœuf ou d'agneau avec des pommes de terre ou du riz et une sauce aux épices.

Analyses

Sucres résiduels : 2.24 g/l ; Acidité totale : 4,84 g/l ; pH : 3.63 ; Alcool : 14.5% vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 18°C. Se bonifiera encore pendant les 10 ans à venir



Certified
Biodynamic
by Demeter