



Cépages : 100 % Chardonnay

Appellation d'Origine : D.O. Vallée centrale

Par : Alvaro Espinoza & Noelia Orts

Viticulture :

La vallée de Casablanca se caractérise par sa proximité de l'océan Pacifique et reçoit une influence maritime par les brises côtières (courant Humboldt) qui modèrent les températures estivales. 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.



Températures moyennes : 25° en été et 14° en hiver.



Vinification : Fermentation en cuve inox autour de 10-12°C avec bâtonnages réguliers. 5% de la cuvée passe 3 mois en fût de chêne français et 95% en cuves d'acier inoxydable. Stabilisation à froid avant l'embouteillage.



Dégustation :

Robe jaune clair de couleur pâle, avec des arômes frais d'agrumes rafraichissants comme le pamplemousse et le citron vert qui se mêlent à de subtiles arômes de fruits tropicaux comme l'ananas et une légère touche herbacée. Frais et juteux, ce vin offre des notes délicates de fruits tropicaux déjà ressentis au nez. L'équilibre et ce goût très fruité apporte une très belle longueur en bouche.

Alcohol: 14 % ; pH: 3.34 ; Total Acidity: 5.66 g/L ; Residual Sugar: 3.29 g/L

Accords mets et vin :



Idéal à servir avec des poissons et des fruits de mer, sauces crémeuses ou beurrées. En outre, il est parfait en accompagnement de pâtes aux fruits de mer sauces et en apéritif, servi avec différents fromages ainsi que des fruits secs.

Température de service : 8-10°



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - CHATEAU-THEBAUD

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr