



**Cépages** : 100 % Viognier

**Appellation d'Origine** : D.O. Vallée centrale

Par : Alvaro Espinoza & Noelia Orts



**Viticulture** :

Climat Méditerranéen avec des hivers pluvieux, des étés chauds et secs et une large oscillation entre les températures diurnes et nocturnes, qui contribuent tous à un bon développement de la vigne.

Les sols : alluviaux de profondeur moyenne



**Vinification** : 4 mois d'élevage : 85% en cuve inox et 15% en chêne français.

**Dégustation** :

Robe jaune doré avec un nez fruité aux arômes d'abricot et de litchis, avec des notes florales subtiles et une bouche soyeuse et bien arrondie qui se termine sur une finale persistante.

Alcohol: 13.9 % ; pH: 3.14 ; Total Acidity: 5.69 g/L ; Residual Sugar: 3.44 g/L

**Accords mets et vin** :

En raison de sa texture douce et de ses arômes complexes et concentrés, ce vin est idéal pour les escalopes grillées à réduction tropicale, les poissons grillés à la crème et certains desserts tels que les papayes à la crème.

**Conseils de consommation** :

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](mailto:contact@continentduvin.com)

[www.continentduvin.fr](http://www.continentduvin.fr)

# EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

# Ecobalance Chardonnay - 2018

CHILI



**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](mailto:contact@continentduvin.com)

[www.continentduvin.fr](http://www.continentduvin.fr)



**Cépages** : 100 % Carmenere

**Appellation d'Origine** : D.O. Vallée centrale

Par : Alvaro Espinoza & Noelia Orts

### **Viticulture** :



Températures moyennes de 22 ° C, avec des précipitations relativement faibles (600 mm / an). Grande oscillation de température (35 ° C à 12 ° C) en été, avec des températures nocturnes basses.

Sols alluviaux modérés à profonds, à la texture de siltloam. Bon drainage et perméabilité modérée avec une fertilité élevée.



**Vinification** : 20 % de la vendange est élevée 6 mois en fûts de chênes français.

### **Dégustation** :



Couleur rouge violacé. Nez intensément fruité, avec des arômes remarquables de prune et de groseille ainsi que des notes de pain grillé et de cassis. Tanins souples, mûrs, veloutés et bonne densité. Une finale agréable et persistante. Alcohol: 13.7 % ; pH: 3.64 Total Acidity: 4.65 g/L ; Residual Sugar: 3.49 g/L

### **Accords mets et vin** :



Idéal servi avec des viandes rouges et des ragoûts cuits au barbecue, ainsi que des viandes blanches et du gibier bien assaisonné. Egalement excellent avec des pâtes comme les rigatoni et les fromages mûrs.

### **Conseils de consommation** :

Température de service : 16 °



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](mailto:contact@continentduvin.com)

[www.continentduvin.fr](http://www.continentduvin.fr)





**Cépages** : 85% Carmenere, 15% Cabernet Sauvignon

**Appellation d'Origine** : D.O. Colchagua Valley

#### **Viticulture :**



Altitude de 245 m de hauteur, les vignes sont en position verticale et sont plantées sur leurs propres racines (non greffées), avec des racines en plein d'exposition sud.

Une sélection parcellaire assure la qualité de chaque cuvée.

Profond avec beaucoup de pierres et 3% de matière organique et argilo-limoneux .

Sols avec une forte capacité de rétention d'eau.



#### **Vinification :**

Une fois dans le chais, une macération à froid (8°C) est suivie par la fermentation alcoolique. Un deuxième macération post-fermentation dure 5 jours. Le vin n'a été ni collé ni stabilisé. 10 mois en barriques : 77% français, 8% en foudres non toastées et 15 % inox.

#### **Dégustation :**



Robe rouge rubis profond. Le nez est très généreux sur les fruits rouges tels que des cerises associées à des notes de chocolat et de tabac. En bouche, une bonne intensité avec des tanins soyeux, et une acidité bien équilibrée conduisant à une finale agréable et persistante.

alcool: 14.5 % ; pH: 3.62 acidité: 4.94 g/L ; sucre résiduel: 3.65 g/L

#### **Accords mets et vin :**



Idéal avec des viandes rouges et des ragoûts cuits au barbecue, ainsi que des viandes blanches et du gibier bien assaisonné. Egalement excellent avec des pâtes comme les rigatoni et les fromages mûrs.

#### **Conseils de consommation :**

Température de service : 16 °-17 °C



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