Continent du Vin

LA RONCIERE- MOUSSAI- Chardonnay- 2017

Cépages et terroir

Producteur: La Ronciere

Viticulture et Vinification: Juan Muñoz

Appellation d'Origine: Vallée de Limari

Assemblage: 100% Chardonnay

Climat: Les vignes de cette vallée se développe dans un équilibre parfait entre la brise côtière et les fortes chaleurs de l'intérieur, tout en restant protégées des températures extrêmes générées par l'Océan Pacifique par les hauteurs de *Talinay*. Les dépôts calcaires rencontrés dans le sol sont très réputés pour le Chardonnay car ils apportent un caractère minéral unique aux vins qui en sont issus.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendanges manuelles réalisées au cours du premier trimestre de Mars. Les raisins sont apportés de Limarí Valley dans des conteneurs réfrigérés pour garder toute la qualité des arômes et la concentration du fruit. Fermentation pendant 35 jours, sans fermentation malolactique.

Vinification: Fermentation à basses températures durant 35 jours. Le vin ne subit aucune fermentation malolactique.

Elevage : 30% de la vendange est vieillie en fût de chêne français durant 6 mois. Le reste est laissé en cuve inox.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur: jaune vif et lumineux, avec des tons verts.
Nez: fruits tropicaux intenses avec des notes de passion et cherimoya. Quelques notes minérales.
Bouche: acidité équilibrée, vin d'une grande fraîcheur. Finale longue et persistante.

Servir sur un Coq au vin, du poulet grillé, du veau, du saumon, des crustacés et des poissons grillés, accompagné d'une sauce à la crème.
Risotto, crevettes à l'ail, pouletau pesto... Pates, soupe de miso et d'autres soupes comme une crème d'asperges, de pois, de chou-fleur, de brocoli, ou une soupe de poisson. Saumon, sushi et rouleaux californiens

Analyses

Acidité totale : 6.78 g/L ; Alcool : 13.5% vol.

Conseils de Consommation et garde

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

CONTINENT DU VIN- 1 Rue de l'Ardeche- 44800 Saint Herblain
02 40 65 62 53- contact@continentduvin.com