



Emiliana CHICKEN RUN VIOGNIER

Rafaël et José Guilisasti sont les fondateurs d'Emiliana. Dans les années 90, ils ont été les tout premiers de l'hémisphère sud à engager une conversion en Agriculture Biologique et Biodynamique épaulé par Alvaro Espinoza qui est devenu aujourd'hui l'une des stars internationales de la Biodynamie. Noelia Orts (sur la photo) est maintenant l'œnologue en chef du domaine et offre des vins d'une élégance rare tout en maîtrise !

Emiliana propose ici la cuvée Chicken Run Viognier provenant du terroir de la Central Valley. Chicken Run fait référence aux poules qui parcourent le vignoble l'hiver contribuant à la fertilisation naturelle et à la régulation des insectes.

Chili

Central Valley

Central Valley

Cépage : 100% Viognier

Type de culture : Bio

Terroir :

La région de la Central Valley propose un climat méditerranéen avec des hivers humides et des étés chauds et secs avec une large oscillations entre les températures diurnes et nocturnes. Les sols plutôt alluvionnaires avec une bonne fertilité.

Vinification :

Fermentation en cuve inox pendant 24 jours avec une température de 14/16 °C avec une macération préfermentaire. Élevage en cuve inox pour 85 % de la vendange et 15 % en fûts de barriques françaises pendant 4 mois.

Notes de dégustation :

Jolie robe jaune dorée, avec des arômes d'abricots et de litchi avec une pointe florale. La bouche est soyeuse, ronde mais reste droite et persistante.

Accord Mets et Vin

On peut se faire plaisir avec des viandes blanches et du sucré salé comme par exemple une escalope avec une sauce tropicale. Il ira aussi très bien avec un poisson grillé.

Température

8°C

Garde

3/5 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

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

