



Emiliana

ECOBALANCE CHARDONNAY

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 EcoBalance Chardonnay révélant pleinement le terroir de la Casablanca Valley qui offre un climat avec une belle fraîcheur.

Chili

Casablanca Valley

Casablanca Valley

Cépage : 100% Chardonnay

Type de culture : Bio

Terroir :

La région de Casablanca Valley propose un climat frais grâce à la proximité d u Pacifique et la protection de la précordillère des Andes. Les sols varient du sable à l'argile noire.

Vinification :

Fermentation en cuve inox pendant 24 jours avec une température de 14/16 °C avec une macération préfermentaire. Élevage en cuve inox pour 95 % de la vendange et 5 % en fûts de barriques françaises pendant 3 mois.

Notes de dégustation :

Jolie robe jaune clair et brillante, avec des arômes rafraîchissants d'agrumes, pamplemousse et citron vert, mêlées avec des notes tropicales d'ananas et une point herbacée. La bouche est équilibrée, velouté, fraîche et fruitée.

Accord Mets et Vin

L'accord avec des fruits de mer, du poisson au beurre blanc est parfaite. Il accompagne aussi des plats de pâtes avec par exemple des palourdes et sinon tout simplement à l'apéro.

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.

