Emiliana

COYAM

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 Coyam provenant du terroir de la Colchagua Valley et du parcellaire de Los Robles célèbre pour ses grands vins rouges. Coyam fait référence aux forêts de chênes proche de Los Robles, cet assemblage complexe offre un vin exceptionnel, chaque année reconnu parmi les plus grands vins chiliens par la critique.

Chili	Colchagua Valley	Colchagua Valley-Los Robles

Cépage : 38% Syrah, 37% Carmenere, 8% Cabernet, Sauvignon, 5% Carignan, 4% Garnacha, 4% Mourvedre, 2% Petit Verdot, 1% Malbec, 1% Tempranillo

Type de cullture : Bio

Accord Mets et Vin

Ce vin très polyvalent s'accorde aussi bien avec des plats raffinés qu'avec des plats simples. Idéal avec des viandes rouges ou blanches accompagnées d'une sauce au poivre noir, au roquefort ou au beurre à l'ail. Il s'accorde également avec des plats épicés comme les plats indiens ou mexicains, ou des plats végétariens à base de champignons, poivrons, pommes de terre, aubergines ou légumineuses.

Température	Garde
16°C	10/15 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.

Emiliana

COYAM

Terroir :

La région de la Colchagua Valley propose un **climat méditerranéen** avec des **températures moyennes de 22 °C** et de **faibles précipitations** (environ 600 mm) mais surtout une **oscillation de température jour/nuit** de plus de 20 °C extrêmement favorable pour des maturités progressives des cépages rouges. Les parcelles sont à **250 mètres d'altitude** et plantées franc de pied. Vignes de **1992 à 1998**. Le vignoble est situé dans un cordon transversal de la Cordillère Côtière. L'origine géologique des sols est principalement **volcanique** et comprend du **granite rouge,** de **l'andésite, du basalte et des roches rhyolitiques.** La plupart des sols sont **colluviaux** et présentent donc une **abondance de pierres en surface et dans leur profil,** ce qui permet au système racinaire d'atteindre de grandes profondeurs. La proximité de la rivière Tinguiririca entraîne également des secteurs de dépôts fluviaux de sable et de limon.

Vinification :

Vendange entre **début mars et fin avril** selon les cépages. La première étape de réception comprenait un **système de tri** utilisant **un tapis roulant pour éliminer les feuilles et les grappes abîmées.** Les grappes sélectionnées étaient ensuite acheminées vers un autre tapis roulant jusqu'à une machine **d'éraflage et de calibrage sur table vibrante** pour une meilleure sélection. Les raisins étaient ensuite déposés délicatement dans des **cuves en acier inoxydable** pour une fermentation avec des **levures indigènes** uniquement, à une température de **24 à 26 °C,** avec un programme de remontages. Selon le cépage, le vin nouveau **restait sur ses peaux** pendant une **macération post-fermentaire** de 5 jours à une température de 22 à 24 °C, pour une durée totale de macération de 20 à 25 jours. La fermentation malolactique s'est déroulée naturellement et le vin a vieilli pendant **18 mois :** 75 % en fûts de chêne français de 225 litres (mélange de fûts neufs, de fûts de première et de deuxième utilisation), **15 % en foudres de 2 000 et 5 000 litres et 10 % en cuves ovoïdes en béton.** Le vin s'est stabilisé naturellement sans **aucun traitement.**

Notes de dégustation :

Ce vin présente une **robe rouge profond aux reflets framboise.** Son nez est complexe, avec des notes de **fruits noirs** comme la prune et la mûre, des notes **d'herbes méditerranéennes fraîches** comme le romarin et la lavande, **des épices** et des notes de **moka et de graphite.** En bouche, il offre une **texture soyeuse, un volume moyen et des tanins élégants.** C'est un vin long et fruité.

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.