



La Roncière

MOUSSAI – CHARDONNAY

La famille Orueta tient les rennes du domaine La Roncière depuis 1949, et c'est un véritable plaisir pour CdV de travailler avec Alejandro qui gère aujourd'hui le domaine avec brio. Ici, on parle « vin », « plaisir » et « gastronomie », les considérations économiques sont secondaires, la famille ayant fait fortune par ailleurs dans les fruits et légumes. La Roncière s'étend sur plusieurs terroirs sur la Colchagua et Curico mais c'est surtout le projet « Licanten » qui symbolise le mieux leur passion des grands vins. Cet DOC Licanten a effectivement été créé par le Ministère de l'Agriculture Chilienne spécifiquement pour la Roncière qui en est l'unique détenteur. Un terroir fait de « climat » spécifique et d'une diversité extraordinaire.

La Roncière propose ici la cuvée Moussai Chardonnay provenant du terroir de la Colchagua Valley et plus précisément sur la Fundo de Santa Helena au bord du Tinguiririca. Moussai fait référence à la Muse comme source d'inspiration. C'est ce qui guide Juan Munoz, l'oenologue, dans cette sélection parcellaire.



Chili | **Colchagua Valley** | **Colchagua Valley**

Cépage : 100 % Chardonnay

Type de culture : Proche Bio

Terroir :

Les raisins proviennent du vignoble de Santa Helena, situé dans la Colchagua Valley. Cette cuvée est produite sur des sols argilo limoneux.

Vinification :

Vendange en Avril. Vendangés à la main, à la réception double tri manuel. La fermentation s'est déroulée en cuves de micro-fermentation, à température contrôlée pendant 30 jours. Enfin, le vin a été élevé pour 50 % en fûts de chêne français pendant 12 mois, avant d'être mis en bouteille.

Notes de dégustation :

Robe jaune paille brillante. Au nez, il dévoile des arômes de pêche, de poire, de coing et d'agrumes, associés à une élégante touche de vanille et de caramel, fruit de son élevage en fût. En bouche, son acidité juste se fond dans une sensation crémeuse et fraîche, en harmonie avec son volume et sa longue persistance.

Accord Mets et Vin	Température	Garde
Ce vin peut s'accorder facilement sur des poissons, des fromages et des viandes blanches.	10°C	5/7 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.

