Emiliana

VIGNO – CARIGNAN

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 Salvaje Syrah- Roussanne provenant du terroir de la Casablanca Valley et du parcellaire de La Quebrada dans la Vinilla au pied de la Cordillère Côtière. Salvaje fait référence à « sauvage » et fait écho au travail en Biodynamie du domaine et en Nature pour cette cuvée.

Chili | **Casablanca Valley-** | **Casablanca Valley - Vinilla**

Cépage : 97 % Syrah 3 % Roussanne

Type de cullture : Bio et Nature

Terroir :

L'influence de l'océan Pacifique et du courant de Humboldt caractérise la vallée de Casablanca. Les parcelles sont à 380 mètres d'altitude et plantées franc de pied. Sols profonds d'origine colluviale granitique, de bonne structure, pauvres en argile et à texture sablo-limoneuse permettant une pénétration profonde des racines.

Vinification :

Vendange fin Mars. Vendangés à la main, à la réception double tri manuel puis par gravité transport vers des cuves en ciment et foudres en bois. Là, ils ont subi une macération pré-fermentaire à froid à 6-8 °C pendant deux jours. Ensuite, les températures sont portées à 20-24 °C pour démarrer la fermentation alcoolique en utilisant uniquement des levures indigènes. Au cours de ce processus, mise en place d'un programme de remontages et de pigeages. La fermentation malolactique s'est déroulée sans intervention, en œufs bétons (70 %) et en cuves en ciment (30 %), où le vin a été élevé pendant cinq mois. Enfin, sa stabilisation s'est faite naturellement, sans traitement.

Notes de dégustation :

D'une robe rouge pourpre intense, presque indigo, ce vin dévoile au nez une explosion onctueuse de fruits, tels que la prune et la myrtille. Il présente également des notes charnues et fumées, caractéristiques d'un climat froid. En bouche, ses arômes évoquent les fleurs blanches et la violette, avec une attaque douce et dense, une texture veloutée, une acidité équilibrée et des tanins enveloppants.

Accord Mets et Vin	Température	Garde
Les épices typiques des cuisines thaïlandaise, indienne et vietnamienne se marient très bien avec ce vin. Les viandes fumées et les steaks tartares sont également de bons choix.	16°C	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.