

Emiliana SIGNOS WHITE BLEND



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 est maintenant l'œnologue en chef du domaine et offre des vins d'une élégance rare tout en maîtrise ! Emiliana propose ici la cuvée Signos de Origen Chard./ Rous. provenant du terroir de la Casablanca Valley et du parcellaire de la Vinilla au pied de la Cordillère Côtière. Signos de Origen fait référence à une sélection parcellaire spécifique pour la réalisation de cette cuvée produite en faible quantité.

Chili

Casablanca Valley

**Casablanca Valley
- Vinilla**

Cépage : 94 % Chardonnay, 6 % Roussanne

Type de culture : Bio

Terroir :

L'influence de l'océan Pacifique et du courant de Humboldt caractérise la vallée de Casablanca. Les parcelles sont à 370 mètres d'altitude. Sols d'origine granitique altérée et colluviale, ils font partie de la chaîne côtière. Les sols sont profonds, à faible teneur en argile, de texture limoneuse sableuse.

Vinification :

Vendange début Mars pour le Chardonnay et fin Mars pour la Roussanne avec des rendements de 35 Hl. Les raisins ont été vendangés manuellement et placés en caisses de 12 kilos. Les grappes ont été contrôlées sur une table de tri, puis placées sans égrappage dans un pressoir pneumatique, où elles ont été pressées doucement et avec peu de rotations afin d'obtenir un moût plus pur, aux arômes variétaux bien définis. Avant d'être débourbé, le moût a été conservé au froid avec ses lies pendant six jours. Il a ensuite été soutiré pour démarrer une fermentation spontanée avec les levures indigènes en barriques, foudres et cuves ovoïdes en béton. Après la fermentation, les vins sont restés dans leur support pour un élevage sur lies de 9 mois, à 60 % en barriques françaises, 16 % en foudres de bois français de 2 000 litres, 15 % en cuves ovoïdes en béton et les 9 % restants en cuves inox.

Notes de dégustation :

D'une robe jaune pâle aux légers reflets dorés, ce vin dévoile au nez des notes de fleurs blanches, de zeste de citron et de génoise. Il offre un superbe équilibre entre densité et acidité vive, ce qui en fait un vin très élégant. Avec de délicates notes boisées, son expression de thé vert et d'épices, apportée par la Roussanne, est très subtile.

Accord Mets et Vin

Avec les fruits de mer comme les huîtres, le tartare de saumon, le risotto crémeux aux légumes, les fromages et les pâtés.

Température

10°C

Garde

5/8 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.

