**FICHE TECHNIQUE**

NEYEN 2010

Arômes complexes de fraise, de cerise, de framboise, de prunes et d’épices. En bouche, le vin est dense mais voluptueux sans excès d’alcool à13.5%. L’ensemble des composantes du vin sont déjà bien intégrées et le vin est déjà abordable. La finale est soyeuse et complexe. Sans aucun doute l’un des meilleurs assemblages de carménère et de cabernet sauvignon du Chili.

VIN : NEYEN 2010

PAYS : CHILI

REGION ET SOUS REGION : CENTRAL VALLEY, RAPPEL VALLEY,COLGUAGUA VALLEY, APALTA VALLEY

APPELLATION : , SANTA CRUZ, ENTRE CORDILIERE DES ANDES

CEPAGES : 50% CABERNET SAUVIGNON, 50% CARMENERE

AGE DES VIGNES : 35-120 ANS

DENSITE DE PLANTATION : ENVIRON 3000 PIEDS PAR HECTARES

RENDEMENTS : 5-6 TONNES PAR HECTARES

SOL : ORIGINE ALLUVIONNAIRE RECOUVERT DE GRANITE DECOMPOSE

CULTURE : BIOLOGIQUE

CLIMAT : SEMI-ARIDE MEDITERANEEN

PLUVIOMETRIE : 800 MM PAR AN

IRRIGATION : NON

TAILLE : GOBELET

ALTITUDE : 170 METRES

LATITUDE : AROUND 33 O SUD

EXPOSITION :

VENDANGES : MANUELLES

VINIFICATION : CONVENTIONNELLE  EN CUVES INOX AVEC MACERATIONS SUR PEAUX, PIEGEAGES ET REMONTAGES

LEVURES : INDIGENES

ELEVAGE : 18 MOIS EN BARRIQUE DONT 50 % DE NEUVES

COLLAGE : NON

FILTRATION : NON

DEGRE : 13,5%

SUCRE RESIDUEL: < 3G/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 16-18 O C

