

FICHE TECHNIQUE

VERAMONTE BLEND 2014

Notes de dégustation:

Les raisins sont pressurés sans égrappage et une partie du moût fermenté en barrique neutres et en levures indigènes, le reste étant fermenté en cuves avant l'assemblage final. Beaux arômes et saveurs citronné avec des nuances de coing un peu toasté. L'ensemble est pur, avec une belle texture de bouche et non dénié de volume mais sans aucune lourdeur. Belle définition de chardonnay à un prix difficile à trouver hors de l'Amérique du Sud.

VIN : VERAMONTE CHARDONNAY 2015

PAYS : CHILI

REGION ET SOUS REGION : CASABLANCA VALLEY, ACONCAGUA
REGION

APPELLATION : PAS APPLICABLE

CEPAGES : CHARDONNAY

AGE DES VIGNES : MOYENNE 30 ANS

DENSITE DE PLANTATION :

RENDEMENTS : 10 TONNES PAR HECTARE

SOL : VOIR LA VALLEE DE CASABLANCA

CULTURE : BIOLOGIQUE

PLUVIOMETRIE : 150-250 MM

IRRIGATION : GOUTE A GOUTE

TAILLE : DOUBLE GUYOT

ALTITUDE : 150 METRES

EXPOSITION :

VENDANGES : MANUELLES

VINIFICATION: CUVES INOX ET BARRIQUES

LEVURES : INDIGENES

ELEVAGE : CUVES INOX ET BARRIQUES

COLLAGE : BENTONITE

FILTRATION : FILTRATION TANGENTIELLE

DEGRE : 14.5%

SUCRE RESIDUEL: < 3G/L

TEMPERATURE DE SERVICE : 11-14 °C



Veramonte

CHARDONNAY 2015