



VINA ECHEVERRIA

Es Cuiko Chardonnay
Oak Nature 2018

21,95\$

* Prix de détail suggéré



Nature

	Code produit	14 464 771
	Prix licencié	19.08\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Chili
	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
	Région	Valle Central
	Sous-région	Valle del Curico, Valle de Curico
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.8
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	15 mois en fûts de chêne français
	Acidité totale	7.3 g/l
	PH	3.6
	À boire	D'ici 2 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Chez Viña Echeverría, la mission viticole consiste à utiliser la longue expérience familiale de la viticulture et de la vinification pour élaborer des vins élégants et raffinés, qui expriment leur paysage chéri. Le domaine viticole durable est le cadre de leur approche viticole traditionnelle et respectueuse, où mère nature ainsi qu'une viticulture de précision permettent aux raisins issus de l'agriculture biologique de réaliser leur plein potentiel.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce chardonnay est doté d'une robe d'un jaune pâle légèrement trouble, en raison du manque d'intervention lors de son élaboration, et de son caractère nature. Au nez, il présente des arômes prononcés de banane, de pomme et de poire, avec des notes briochées. En bouche, il est riche et possède une belle structure avec sa texture crémeuse, qui est aussitôt balancée par une acidité rafraîchissante et fruitée.

NOTES SUR LE PRODUIT

Chardonnay issu d'une seule parcelle appartenant au Domaine. Les vendanges ont eu lieu le 8 mars 2018.

CHRISTIAN LANGLOIS

(514) 568-7684

Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD

(438) 871-2948

Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FREDÉRIC LAVOIE

(514) 546-0050

Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS

(514) 977-2841

Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER

(418) 999-0924

Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050



ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins ont été récoltés à la main, puis sélectionnés avec soin. Égrappage, pressurage, puis refroidissement à 8°C. Le vin est décanté pendant 24 heures à 8°C, avant d'entreprendre la fermentation avec des levures indigènes pendant 25 jours, entre 13 et 17°C dans des cuves en acier inoxydable. Vin nature; aucune filtration, aucune stabilisation, sans sulfites ajoutés. Vieilli 15 mois en fûts de chêne français.



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie