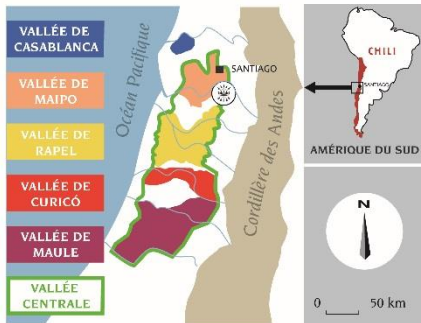




SAUVIGNON BLANC 2016



- ▶ Agrumes
- ▶ Fruits de la passion
- ▶ Frais
- ▶ Rond

VIGNOBLE

TERROIR

Ce vin est issu de la Vallée de Casablanca, située au bord des Côtes Pacifiques, à 80 km au Nord-Ouest de Santiago. L'influence maritime y est très marquée, apportant un effet régulateur de température. C'est la vallée de prédilection des cépages blancs.

SÉLECTION PARCELLAIRE

Les œnologues de Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile ont sélectionné les vignobles de la Vallée de Casablanca pour son climat tempéré permettant ainsi au raisin de mûrir lentement, mais aussi pour leurs sols : sablo-limoneux qui favorise la finesse et la fraîcheur du fruit, et granitique, proche de la Cordillera de la Costa, qui apporte de l'élégance. Les vins sont frais et minéraux, tout en préservant une certaine puissance et un équilibre alcool/acidité remarquable.

MILLÉSIME 2016

Le millésime 2016, a bénéficié de conditions climatiques particulièrement exceptionnelles mais qui ont apporté des caractéristiques intéressantes aux vins.

Une pluviométrie nettement au-dessus de la moyenne avec une répartition automnale inhabituelle a certes impacté ce millésime mais a également conféré une touche océanique généralement rare. Un millésime très « technique » où la grande majorité du cycle végétatif de la vigne a bénéficié de conditions météorologiques optimales mais où les qualités de vigneron et le savoir-faire de BPHR Maipo auront été les principaux atouts de la réussite. Il exprime donc une grande diversité d'expression selon les cépages et les terroirs mais tout en conservant équilibre, fraîcheur et élégance. Ceci nous permet donc de conclure que ce millésime 2016, « El Niño », s'inscrit parmi les millésimes particuliers, atypiques, dû à une répartition pluviométrique exceptionnelle.

Cela eut pour effet bénéfique de conserver un fruit frais et une certaine élégance parfois difficile à obtenir dans les pays du nouveau Monde.

VINIFICATION

RÉCOLTE MANUELLE

Les raisins sont ramassés à la main pour conserver toute la fraîcheur et le potentiel aromatique des baies.

ÉLEVAGE

Afin de conserver toute la fraîcheur et la finesse du vin, il est élevé en cuves pendant 6 à 8 mois avant la mise en bouteilles.

CÉPAGE

Ce vin est élaboré avec 100% du même cépage alors que la législation chilienne n'en impose que 75%. Le Sauvignon Blanc est à l'origine de vins secs, nerveux et d'une grande finesse. Sa richesse aromatique et son caractère vif permettent à ce vin d'être dégusté jeune ou dans quelques années.

DÉGUSTATION

Robe : Belle couleur jaune aux reflets argentés.

Nez : La puissance aromatique de ce vin s'exprime dès le premier nez. Aux arômes de fleurs blanches viennent se mêler des arômes de mangue et de goyave, élégants et fins.

Bouche : L'attaque est élégante et puissante. Ici, c'est le bouquet d'arômes qu'on trouvait au nez qui se révèle, rejoint par de délicates touches d'agrumes qui apportent rondeur et densité au milieu de bouche.

La finale, d'une belle longueur, est marquée par la persistance de fins arômes de fruits exotiques.

Alc. 13% vol.

ACCORDS METS-VINS

En apéritif, filet de sole au beurre citronné, carpaccio de Saint Jacques aux agrumes, fromages doux.

Température de service : 11°C



FORMATS :
75 CL

GAMME :

ESCUDO ROJO
ESCUDO ROJO SYRAH
ESCUDO ROJO CARMENERE
ESCUDO ROJO CABERNET SAUVIGNON
ESCUDO ROJO ROSE
ESCUDO ROJO CHARDONNAY
ESCUDO ROJO SAUVIGNON BLANC



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MAIPO CHILE S.A.

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, S.A. RCS BORDEAUX B 459 202 644 - DESTINÉ AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION DE BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, S.A.