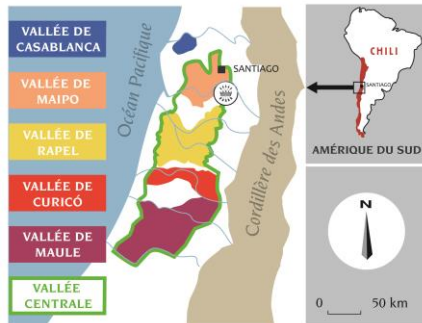




ESCUDO
ROJO

CHARDONNAY

2014



▶ **Pêche blanche**
▶ **Vanille**

▶ **Puissant**
▶ **Savoureux**

VIGNOBLE

TERROIR

Ce vin est issu de la « Valle 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, en particulier du Chardonnay.

SÉLECTION PARCELLAIRE

Les œnologues de Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile ont sélectionné les vignobles de la « Valle 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 2014

Le millésime 2014 s'inscrit parmi les très bons millésimes au Chili grâce à de faibles pluies et des conditions de températures idéales pour le cycle de la vigne. Ces conditions ont permis l'obtention d'une très bonne maturité des raisins, et un style de vin plutôt « méditerranéen ». Ceux-ci présentent une excellente concentration, de la puissance tout en conservant un caractère « fruit frais » allié à une fraîcheur parfois difficile à obtenir dans les pays du nouveau Monde. Les différents cépages sont au global homogènes de par leur qualité et révèlent parfaitement l'identité des terroirs chiliens. Un millésime prometteur et au potentiel de garde important.

VINIFICATION

RÉCOLTE MANUELLE

Les raisins sont ramassés à la main pour conserver toute la fraîcheur et la qualité des baies.

FRAICHEUR ET AROMES FRUITÉS

Toutes les étapes de la vinification sont réalisées à basse température afin de préserver le potentiel aromatique et la fraîcheur des fruits.

Des dégustations quotidiennes cuve par cuve sont également effectuées par les œnologues de Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile afin de contrôler la vinification et évaluer la palette aromatique qui participera au style unique de ce vin.

ÉLEVAGE

Escudo Rojo Chardonnay est élevé pour moitié en barriques de chêne âgées d'un an, pendant environ 9 mois, afin de préserver un équilibre harmonieux entre la fraîcheur du fruit et les notes boisées.

CÉPAGE

Escudo Rojo Chardonnay est élaboré avec 100% du même cépage alors que la législation chilienne n'en impose que 75%. Le Chardonnay est un cépage noble, doté d'une forte identité qui le classe comme étant le plus recherché au monde. Il donne des vins riches, équilibrés, complexes, aux arômes de fruits exotiques bien mûrs.

DÉGUSTATION

Robe : Belle couleur jaune dorée aux reflets brillants.

Nez : Le nez, complexe, s'ouvre sur des arômes de pêches blanches évoluant sur des notes de pain grillé. Il évolue sur de subtils arômes floraux et vanillés.

Bouche : La prise en bouche est élégante et savoureuse développant des arômes d'angas, de mangue et d'amandes toastées. Le milieu de bouche révèle toute son onctuosité et sa puissance laissant ensuite place aux arômes de mangue et de pêche accompagnés de légères notes de fruits secs grillés.

La finale est longue, et savoureuse, traduisant une sélection des meilleures origines de la Vallée de Casablanca.

Alc. 14% vol.

ACCORDS METS-VINS

En apéritif, escalope de poulet et ses giroles à la crème, sole meunière aux fines herbes, fromages à pâte persillée.

Température de service : 12°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.