



CHILI
Vallée de Casablanca
Vina Punto Alto
Chardonnay
2004
Domaines Laroche

Caractéristiques

Région :	Chili
Appellation :	Vallée de Casablanca
Encépagement :	Chardonnay
Age moyen des vignes :	Non communiqué
Sous-sol :	Sols maigres et sablonneux
Situation :	En coteaux de la vallée de Casablanca
Production moyenne :	40 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve inox thermorégulée
Elevage :	12 mois (20 % en fût de chêne et 80 % en cuve inox)
Vinificateur :	Julien Grubb
Propriétaire :	Domaines Laroche

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Le nez est dominé par des senteurs très mûres de fruits exotiques (ananas rôti, mangues) ainsi que de fines notes boisées et vanillées.
Gustatif :	La bouche est puissante et pleine. On y retrouve les notes exotiques du nez avec beaucoup de volume et de fins amers en fin de bouche.
Global :	Un Chardonnay très mûr et démonstratif qui joue sur le registre de la puissance.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2010
Prix estimé à ce jour :	13,40 € TTC – Prix club : 12,00 € TTC
Accords mets - vin :	Rôti de porc à l'ananas et au curry
Service :	Servir à 12 ° C