



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

**Appellation
Casablanca Valley
Veramonte**

Producteur : Sofia et José Aguirre



Pays

Chili

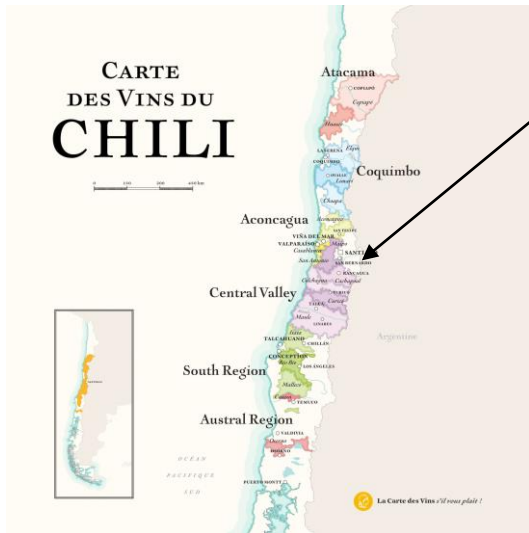
Sous région

Situation géographique

A 75 Km au nord ouest
de Santiago

Millésime

Note :



Principaux cépages

Chardonnay

Terroir

Terrain en coteaux.

Climat

Assez chaud, possibilité de
pollution par le smog en
provenance de Santiago.

Observations

- Implantation du 1er vignoble en 1548
- 8ème producteur mondial. Superficie du vignoble chilien : 215 000 Ha pour une production de 10 millions d'hectolitres.
- Le Chili abrite le plus grand domaine biodynamique du monde qui s'étend sur plus de 1 000 Ha.
- Agriculture biologique.
- Age des vignes : 30 ans.
- Rendement du domaine : 15 Hl/Ha.
- Potentiel de garde de 5 à 10 ans.
- Servir à 10 à 12 ° C

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

- | | | |
|----------------|---------------------|---|
| Apéritifs | ■ Viandes blanches | ■ |
| Charcuteries | ■ Viandes rouges | □ |
| Poissons | ■ Fromages doux | ■ |
| Fruits de Mer | ■ Fromages forts | □ |
| Petits Gibiers | □ Desserts chocolat | ■ |
| Gros Gibiers | □ Desserts fruits | ■ |

Originalité

Parfait avec de la cuisine épicée de type mexicaine ou méditerranéenne.

Remarque : A l'origine, les premiers ceps de vigne ont été plantés afin d'être utilisés lors des cérémonies religieuses par les conquistadors espagnols. Par la suite, les exploitations ont été étendues pour répondre à des besoins commerciaux. Longtemps interdit d'exportation au cours de la dictature de Pinochet, aujourd'hui le Chili est le 2ème producteur de vin de l'Amérique Latine et s'exporte beaucoup à l'étranger. L'export est ainsi devenu le premier débouché de la filière viticole au Chili. On peut désormais trouver du vin chilien dans près de 100 pays. Les cépages chiliens ont une longévité de 3 à 4 fois supérieure à celle des vignobles européens. Au pied de la cordillère des Andes les ceps sont naturellement protégés des maladies. Le Chili est l'un des rares pays qui plante encore "franc de pied", en d'autres termes, sans avoir recours au greffage, alors que cette opération est rendue nécessaire dans le reste du monde pour protéger du puceron dévastateur les variétés nobles de l'espèce " Vitis vinifera ". Il semble que le phylloxéra, dont on n'a effectivement jamais trouvé la trace, pourrait très bien se trouver dans le sol du vignoble chilien en raison de l'importation de nombreux cépages depuis longtemps, mais que les conditions culturales, dont l'irrigation, et la nature du sol l'empêcheraient de se reproduire et, conséquemment de faire des ravages. Aussi, les producteurs qui veulent réduire l'irrigation commencent à planter de nouvelles vignes préalablement greffées afin de ne pas avoir de mauvaises surprises dans l'avenir.

Macération pré fermentaire de 24 heures. Fermentation en cuves inox et barriques usagées pour 15 % des vins. Elevage de 8 mois en barriques neutres pour 15 % du vin, le reste en cuve inox.