

CHARDONNAY

Pays:	Chili
Région:	Curico
Appellation:	Lontué Valley
Cépages:	100 % Chardonnay
Elevage en fûts de chêne:	3
Degré d'alcool:	13.3 %
Température de service:	+/- 10°C
A conseiller avec:	salade niçoise, salade grecque, saumon fumé, saumon grillée en sauce, poisson fraîche en sauce, pâtes
Description:	<p>Le NABITO Chardonnay est un vin chilien de qualité originaire de la vallée de Lontué, au centre de la région viticole. Le fournisseur est Vina Correa Albano, dont Sébastien Astaburuaga est le directeur. Sébastien Astaburuaga a une réputation excellente dans le monde du vin chilien. Il est né d'une famille de viticulteurs et il a une expérience énorme, partiellement grâce à son travail pendant des années comme oenologue chez Vina San Pedro. En 1991, il a repris la maison traditionnelle de sa famille ainsi que les caves et il a commencé à faire ses propres vins. La maison Correa Albano, fondée en 1865, a déjà une histoire très riche. Don José Correa Albano importait les cépages nobles français (originaires de Bourgogne et de Bordeaux) au Chili pour la première fois, afin de commencer son propre vignoble dans la région de Curico. Aujourd'hui, la Maison Correa Albano est déjà producteur de vins fins depuis 5 générations. Dans la Vallée de Lontué, où se trouve le vignoble, le climat est idéal pour la viticulture. Cette vallée est située à 200 km au sud de la capitale du pays, Santiago de Chile. Les températures d'été y sont plus modérées qu'ailleurs au Chili, grâce à l'influence de l'Océan Pacifique. Le climat est méditerranéen avec de la pluie régulière pendant l'hiver (environ 600mm par an). Les sols sont argileux ce qui garantit des conditions optimales pour les vignes. Les vendanges ont généralement lieu en mars. Le NABITO Chardonnay est un des meilleurs vins blancs chiliens sur le marché actuellement. Il est fruité, gras avec quand-même une belle acidité. Il vous donnera aussi des impressions de beurre, une caractéristique typique et fortement appréciée de beaucoup de chardonnays. Tous</p>

ces aspects sont parfaitement en équilibre. Le vin donne des impressions de bois subtiles. Les vendanges ont lieu fin de février / début de mars.

