



errazuriz.com

ERRAZURIZ
— VINOS DE FAMILIA DESDE 1870 —

Chili



Errazuriz

Aconcagua Costa Chardonnay 2022

HISTOIRE :

Errazuriz, l'un des plus célèbres domaines Chiliens a été créé par Don Maximiano Errázuriz en 1870. Eduardo Chadwick, qui le dirige, représente aujourd'hui la 6ème génération à la tête de cette propriété familiale qui fait référence. Il est installé dans la vallée de l'Aconcagua, entre l'océan Pacifique et la cordillère des Andes. Lors d'une fameuse dégustation à l'aveugle connue sous le nom de "jugement de Berlin", les vins du domaine ont surpassé les plus grands vins du monde. Régulièrement notées 100/100 par la presse internationale, ses cuvées sont iconiques et recherchées par les collectionneurs et les tables gastronomiques.

Le domaine cultive aujourd'hui des vignes qui sont plantées principalement dans la vallée de l'Aconcagua, mais aussi à Casablanca, Maipo, Colchagua et Curicó.

Depuis ses vins abordables, jusqu'aux plus belles bouteilles, Errázuriz signe des crus de grande qualité. Les terroirs au bord de l'océan Pacifique sont frais et adaptés à la culture du Sauvignon Blanc, du Chardonnay et du Pinot Noir, tandis que les terroirs au pied de la cordillère, aux sols d'alluvions produisent des Cabernet Sauvignon, Carménère et Syrah.

APPELLATION : IG Valle del Aconcagua
CÉPAGE : Chardonnay
TERROIR : Sols d'ardoise et de schiste
RÉGION : Vallée de l'Aconcagua
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
ACIDITÉ : 7,42 g/L
ELEVAGE :

Fermentation en fûts de chêne français (neutre, avec 45% en fermentation malolactique, puis élevage pendant 11 mois (10% en foudres)

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 à 10 ans
Température de service : 10-12°C



NOTE PRESSE :

James Suckling 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

2022 a été une année très sèche. Le vin à la robe jaune paille aux reflets dorés offre au nez des notes d'agrumes, ananas, concombre et noisettes. En bouche, son profil est frais et croquant, aux saveurs d'amande et de brioche. C'est un vin qui présente une belle ampleur en attaque, tout en affichant verticalité et profondeur.

ACCORDS :

Plateau de fruits de mer, poisson en papillote, pâtes au pesto, poulet à la crème, blanquette de veau

