



**Vino de Chile, Colchagua. FOUR SKINS, Marsanne-Roussanne-Viognier-Sémillon 2021**

|                    |  |                                       |  |
|--------------------|--|---------------------------------------|--|
| CEPAJES            | Marsanne -Roussanne-Viognier-<br>Semillon  | SECTEUR                               | LOLOL/APALTA   |
| VIÑEDO             | Cépages Méditerranéens de 15 ans d'âge avec irrigation au goutte a goutte /LOLOL Sémillon vignoble centenaire sans arrosage/APALTA   |                                       |  |
| PRODUCTION         | 4000 bouteilles  | RENDEMENT                             | 8000 kg/ha-10000 kg/ha                                       |
| CONTEXTO           | Notre idée est de montrer avec différentes méthodes de vinification le potentiel et la complémentarité qui peut exister entre ces quatre cépages.  |                                       |  |
| SITUATION          | La saison s'annonçait très calme, mais la météo nous a apporté de nouveaux défis avec une pluie fin janvier 2021 (la plus forte jamais enregistrée pour ce mois). Le temps a changé radicalement et pendant presque 3 semaines il est resté frais et avec des matinées très nuageuses. Ce changement a provoqué un retard dans la maturation des fruits et quelques problèmes de Botrytis dans certaines variétés.   |                                       |  |
| VINIFICATION       | La récolte est manuelle dans de petits récipients pour éviter le trituration, le transport est réalisé par nos soins à la cave puquillay, les raisins sont éraflés et mis en œufs flextank sans l'ajout de sulfites. D'un côté nous avons une Cofermentation de Marsanne/Roussanne/Viognier et de l'autre le Sémillon seul- La fermentation alcoolique et la macération sont de l'ordre de 1,5 mois en container réfrigéré avec pigeages et levures indigènes -Les presses sont séparés. Les vins sont stockés dans de vieux fûts pendant 6 mois Sans filtration ni sulfite avant mise en bouteille. |                                       |  |
| EMBOTELLACION      | Diciembre 2021, faite par gravité et sous vide bouché avec capsule de bière  |                                       |  |
| ANALYSES A LA MISE | Degré : 13 % vol<br>SO2 total : 10 mg/l  | Glucose + Fructose : 2,29g/l<br>CO2 : | Ac. Totale : 4,5 mg/l / pH : 3,49<br>Ac. Volatile : 0,56 g/l |
| SPECIFICIDADES     | Le résultat est un mélange de fruits, d'acidité et de tanins qui peut surprendre au début mais donne un vin d'une grande complexité. Grande persistance en bouche. Sans  |                                       |  |

|          |  |
|----------|--|
|          | filtration et traitement, vous pouvez avoir une légère turbidité, ou même un dépôt à terme.  |
| SERVICIO | Servir froid à 8-10 C. Boire jusqu'à 2-3 ans après la mise en bouteille, n'ayant aucune expérience sur l'évolution en bouteille  |
| MARIDAJE | Attention, car il accompagne des plats structurés et épicés Ce n'est pas un vin d'apéritif ou à prendre à la légère... Il est cependant très polyvalent. Cuisine asiatique, charcuterie, poisson en sauce, fromages forts peuvent être son compagnon |