



PINOT NOIR - CHARDONNAY 2019



VALLE DE COLCHAGUA



**Vino de Chile, Colchagua. La Cuica – Pinot noir – Chardonnay 2020**

CEPAJES	50% Pinot noir-50% Chardonnay	SECTEUR	PAREDONES HUAPE
VIÑEDO	Vignoble de pinot noir de 10 d age. Plantation sur colline douce avec irrigation goutte à goutte à 9 km de la mer. Terroir : Sable granitique avec un pourcentage d'argile et de gravier de quartz. Vignoble de Chardonnay sur sol fertile avec une texture franco-argileuse		
PRODUCCION	750 bouteilles	RENDEMENT	8500 kg/ha 12000 kg/ha
CONTEXTO	À cette époque, les moines réalisaient que leur vin fermentait à nouveau à l'arrivée du printemps Aujourd'hui, le Pet'Nat c'est l'amour pour un produit naturel, de l'audace et le risque qui va avec... La méthode ancestrale, sous réserve des caprices de l'environnement, ne correspond pas à une « typicité » classique et encadrée, mais à un vin vivant ! Notre bouteille effervescente a même une « capsule de soda » pour suivre l'irrévérence		
SITUACION	2020 a été la récolte la plus précoce de l'histoire du Chili. Elle fut très concentrée dans le temps. Le printemps et l'été ont enregistré des températures très élevées et un faible taux d'humidité, faisant progresser les dates de récolte et compliquant la production en raison de la pénurie des ressources hydriques dans le cas de ce vignoble.		
VINIFICACION	Les raisins sont égrainés à la main ou sélectionnés en grappes entières, macérés au froid, dans des bins isothermiques pendant au moins 2 ou 3 jours, commençant une légère fermentation intra-baie. Après un pressage doux, sans ajout de soufre, le jus est sélectionné par astringence. Décanté au froid et fermenté naturellement dans des œufs flexitank à basse température. Lorsqu'une certaine quantité de sucres résiduels est atteinte, le vin est refroidi, soutiré et embouteillé. Puis en bouteille, la fermentation reprend son cours (ou pas) et enfin, elle se terminera au bout de plusieurs mois, lentement avec l'augmentation des températures. Le « vin mousseux naturel » est né. Cette méthode en a fait un vin aléatoire.		
EMBOTELLACION	Le 26 mars 2020, par gravité. Après un an, « sur Latte » (en contact avec les lies) il a été dégorgé en mai 2021.		
ANALISIS	Degré : 13,5 % vol SO2 total : - mg/l	Glucose + Fructose : 2,3g/l CO2 :	Ac. Totale : 3,7 mg/l / pH : 3,7 Ac. Volatile : 0,45 g/l
SPECIFICIDADES	Ce vin rappelle le fruit de son cousin « Cuico » (snob) de Champagne, mais il est beaucoup moins sérieux. Vous devez être patient lors de l'ouverture de la bouteille, car la pression peut être orageuse. Sa robe est plutôt rouge pâle et trouble, les fines bulles folles se mélangent. Au nez, des arômes de fruits rouges et de yogourt. En bouche, il est mousseux et frais.		
SERVICIO	7-8°C		

MARIDAJE

Pétillant, léger, aux arômes fruités. Il peut être très bien servi en apéritif, avec des plats principaux, des fromages ou des desserts. Joyeux et festif. C'est le vin à boire entre amis par excellence.