

SIGNOS DE ORIGEN

Domaine Emiliana



Rachetez une bouteille
sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée

Ce mois-ci, je vous amène au Chili pour découvrir cette pépite nichée au cœur de la vallée de Casablanca. J'ai été conquis par ce vin au nez très expressif et à la fraîcheur maîtrisée. Du verre se dégage des arômes d'ananas et d'abricot, accompagné par des notes de pain grillé et de vanille typique de l'élevage en fût de chêne. J'espère que vous apprécierez autant que moi ce grand vin venu tout droit du Chili pour ravir vos papilles.



TERROIR

La vallée de Casablanca est située entre l'océan Pacifique et la montagne de Coastal. Cette localisation est stratégique, sa proximité avec l'océan et l'altitude apporte beaucoup de fraîcheur aux vignobles. Les vignes profitent d'un climat ensoleillé et chaud ; les conditions idéales pour son bon développement. Vous retrouverez cela dans le verre avec cette fraîcheur qui permet de tempérer les arômes de fruits mûrs.

CÉPAGES

Signos de Origen est composé d'un bel assemblage avec une majorité de chardonnay et d'autres cépages vous pouvez trouver dans la vallée du Rhône tels que la roussanne, la

marsanne et le viognier. Le chardonnay apporte de la texture à l'assemblage, les trois cépages rhodaniens apportent quant à eux de la complexité et des arômes floraux et de fruits.



63% CHARDONNAY
14% VIOGNIER
12% MARSANNE
11% ROUSSANNE

MILLÉSIME

Le millésime 2018 est un excellent millésime pour la vallée de Casablanca, les grappes ont bénéficié d'un ensoleillement suffisant pour développer des arômes intenses, et la fraîcheur apportée par la Vallée apporte une bouche légère.

UN VIN, UN DOMAINE



Emiliana est un domaine chilien renommé. Situé dans la vallée de Casablanca, cette exploitation travaille avec passion et est engagée depuis de nombreuses années pour le respect de l'environnement. Le domaine s'est converti en agriculture biologique en 2005. Ne s'arrêtant pas seulement au label Emiliana est aussi un acteur du développement durable, qui s'engage à la scolarisation des enfants d'ouvriers et aide à la construction d'habitats durables.



TEMPÉRATURE :
entre 10°C et 12°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
et jusqu'en 2023

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits blancs, fruits à noyau,
empreumatique

ARÔMES :



ananas



abricot



fumée



pain grillé

Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE : faible nette intense

SUCRE : sec tendre suave moelleux pâteux

ACIDITÉ : molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL : maigre léger riche corsé alcooléux

SALÉ : absent iodé

GAZ CARBONIQUE : absent perlant pétillant effervescent

TEXTURE : coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE : absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE : sucre acidité gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Guacamole
- Ceviche cabillaud crevette
- Tome de Savoie
- Flan

