

<p>Cépage: Chardonnay</p> <p>Région: Vallée de Colchagua</p> <p>Assemblage: 90 % Chardonnay – 10 % Sauvignon Blanc</p> <p>Dégustation: Notre Chardonnay offre une robe jaune pâle, d'agréables arômes de papaye et citron accompagnée d'une fine touche de chêne. Au palais, des saveurs de poire mûre et de vanille, le vin est vif et long en bouche. Il est prêt à boire maintenant.</p> <p>Vendange: Le Chardonnay est planté dans notre ferme Pupilla, près de la mer dans la vallée du Cochagua et 20% de l'assemblage provient de la célèbre vallée de Casablanca, où les vents froids permettent à ce cépage de développer les arômes de poire, papaye et un fin caractère minéral.</p> <p>Vinification: Une fermentation à 14-15°C pendant 3 semaines lui permet de conserver sa fraîcheur. Une partie des vins assemblés est élevée en fûts de chênes français et maintenue sur des lies fines.</p> <p>Données techniques:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alcool: 14° - Macération: 0 - Température de fermentation / durée: 15 °C – 20 jours - Elevage / durée: 40 % des vins en fûts français pendant 4 mois - Type de chêne: Chêne français de différentes régions <div style="display: flex; align-items: center;">  <p>PRODUCT OF CHILE</p> </div>	<h1 style="color: blue;">CHARDONNAY</h1> <p style="color: blue;"><i>Estate</i></p> 	 <p style="font-family: cursive; font-size: 2em; color: brown;">Luis Felipe Edwards</p>
---	--	--

Fiche Technique :

Gencod	7 804 414 005 032
Conditionnement	75 cl
Nbre de bouteilles par carton	12
Nbre de cartons par palette	50
Nbre de cols par palette	600