

L' Entremetteuse

ENTREZ DANS LA RONDE

COLCHAGUA, CHILE



Appellation: LOLOL

Millésime: 2017

Terroir: Colluvions lentement érodées d'un massif granitique de diorite (roche métamorphique)

Cépages: Marsanne 50%, Roussanne 50%

Vinification

Pressurage direct sur raisins éraflés copressurage decantation cofermentation

Vinification en œuf plastique à températures contrôlées de 12°C en container réfrigéré

Análises du vin

% Alcohol (v/v) 14.5°

Azúcar residual (g/l) 1.42

PH 3.3

Acidez Volátil (g/l) 0.45

Elevage: En œuf plastique

Batonnage et élevage sur lies fines durant 6 mois

Dégustation: Jeune, les vins de Marsanne/Roussanne se distinguent par leurs arômes fruités, de pêche et d'agrumes, mais aussi par leurs notes florales, très élégantes mais plus difficiles à déguster, comme par exemple le chèvrefeuille, l'aubépine ou le jasmin. D'autres touches complètent la dégustation de la Marsanne, comme le coing, l'abricot, la fleur d'acacia, ou encore la noisette. Le vin doit être bu relativement jeune, en raison d'une acidité moyenne, qui ne lui assure généralement pas un potentiel de garde important

