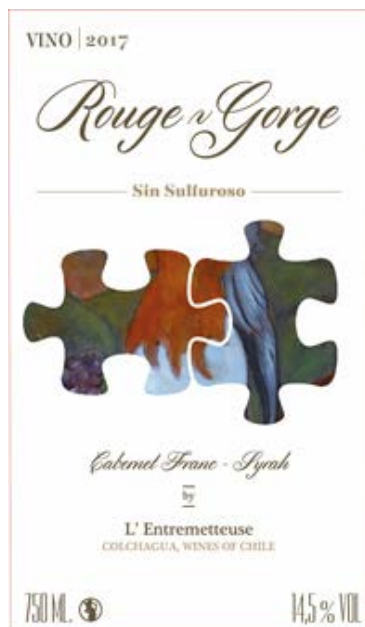




L'Entremetteuse
COLCHAGUA, CHILE

L'Entremetteuse SpA.
Coñaripe 487, Las Brisas.
Santa Cruz, Colchagua, Chile.



Vin de Chile, Colchagua. Rouge Gorge - Cabernet Franc - Syrah 2017

ENCEPAGEMENT	50% Syrah-50% Cabernet Franc sur porte graffe 101-14 M	SECTEUR	APALTA
AGE DES VIGNES	Plantation en 2004. Sol : roche métamorphique en décomposition, sol pierreux avec granite, situation de piémont entre 10% et 20% de pente pour le cépage Syrah		
PRODUCTION	250 bouteilles	RENDEMENT	5000 kg/ha
CONTEXTE	Bien que les sols d'Aplata soient non irrigués sur les bas de piémonts, le vignoble de syrah est géré quant à lui par goutte-à-goutte sur une forte pente, une exposition privilégiée vers le Sud optimise l'ensoleillement. L'oscillation thermique qui peut dépasser 20 °C est la clef d'un raisin exceptionnel. Le Cabernet Franc ne présente aucune irrigation		
SITUATION	Le millésime 2016 peut être décrit comme imprévisible, en raison de facteurs climatiques (El Niño) Ils ont affecté la qualité des raisins récoltés, avec des effets multiples tels que la maturité différée et les rendements en baisse		
VINIFICATION	Récolte manuelle, en petites caisses pour éviter l'écrasement, transport par nos soins jusqu'à la cave de Puquillay, mise en bins isotherme sans ajout de sulfites (SO2). Pre macération sur neige carbonique assez longue de 5 jours, sans intervention. Fermentation alcoolique en bins, avec extraction minimum (pas de remontages). Pressurage en Mai après 3 semaines de macération, FML à 100%, sur lies Pas de filtration ni sulfitage avant mise en bouteille.		
MISE EN BOUTEILLE	Le 22 septembre 2017, par nos soins, par gravité.		
ANALYSES A LA MISE	Degré : 14 % vol SO2 total : 35 mg/l	Glucose + Fructose : 1,28g/l CO2 :	Ac. Totale : 3,61 mg/l / pH : 3,98 Ac. Volatile : 0,38 g/l

SPECIFICITES	Ce vin se caractérise par sa structure tannique allée à un bel arôme de fruit rouge très dense. Attention, bien que non sulfité, il a besoin de beaucoup d'oxygène ! Donc il faut prendre son temps : un carafage s'impose, voire même une ouverture la veille pour les plus organisés. Non filtré, il peut présenter un léger trouble, voire même un peu de dépôt à terme.
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 3 ans suivant la mise en bouteille, peu de recul sur son élevage et son évolution. Servir chambré, 14°-15°. Si l'on est gêné par le CO2 (picotement), carafier voire secouer !
ACCORDS PLAT	Ce vin saura être un exhausteur d'amitié de l'apéritif à la fin du repas. En effet, rond et charmeur, il se suffit à lui-même. Pour autant, il n'est pas timide et saura mettre en valeur une belle côte de bœuf bien mûre, des poivrons farcis, un gigot d'agneau badigeonné au curry, et une tomme de brebis des Pyrénées !