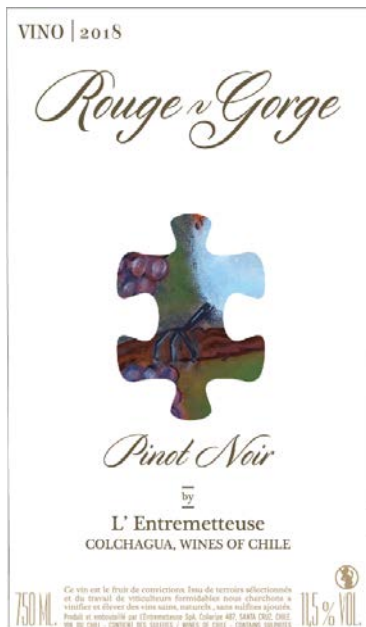




L' Entremetteuse
COLCHAGUA, CHILE

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



Vin de Chile, Colchagua. ROUGE-GORGE, Pinot noir 2018

ENCEPAGEMENT	100% Pinot noir	SECTEUR	PAREDONES
AGE DES VIGNES	Vignoble de 15 ans d'âges. Plantation en coteaux avec irrigation au goutte-à-goutte Terroir : Sable granitique avec un pourcentage d'argile et de gravier de quartz.		
PRODUCTION	600 bouteilles	RENDEMENT	8000 kg/ha
CONTEXTE	Dans l'idée de prouver que l'on peut élaborer un pinot noir dans la Vallée de Colchagua nous avons acheté ce raisin qui se positionne a seulement 6 km en ligne droite de l'océan Pacifique		
SITUATION	Les conditions de température en février, nuits froides et températures quotidiennes modérées, ont déterminé une lente accumulation de sucres dans la phase finale de maturation. En outre, l'arrivée inattendue d'une pluie au début de mars a changé les règles du jeu		
VINIFICATION	Récolte manuelle dans de petites cagettes pour éviter les dommages, le transport est effectué par nos soins jusqu'à la cave de Puquillay, sélection manuelle des grappes macération à froid sans addition de sulfites et protection glace carbonique en pré fermentaire Vinification en bins isothermiques a une température moyenne de 27°C, pigeage doux pour limiter l'extraction des tanins. Macération de l'ordre d'une quinzaine de jours FML à 100%, sur lies. Elevage cuve inox. Pas de filtration ni sulfitage avant mise en bouteille.		
MISE EN BOUTEILLE	Début octobre par nos soins sans pompage par gravité		
ANALYSES A LA MISE	Degré : 11,6 % vol SO2 total : 2 mg/l	Glucose + Fructose : <1,09 g/l CO2 : inf. 7 mg/l	Ac. Totale : 3,25 g/l Ac. Volatile : 0,74 g/l

SPECIFICITES	Ce vin se caractérise par une robe de couleur peu intense et trouble Comme tous les vins sans sulfites il faut prendre son temps, un carafage ne semble pas nécessaire par la structure légère de ce vin. En revanche, laissez-le respirer dans votre verre l'évolution des arômes est notable. Non filtré, il peut présenter un léger trouble, voire même un peu de dépôt à terme.
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 2 - 3 ans suivant la mise en bouteille, pas d'expérience sur l'élevage bouteille Servir chambré, 14°-15°.
ACCORDS PLAT	Pour être un vin léger il peut être bu facilement en toute occasion. En accompagnement de viande froide ou de poisson cru sauce soja. En été, servi frais, vous l'apporterez en pique-nique ou à votre Barbecue. En hiver, il pourra affronter la charcuterie et les terrines relevées