

CHILI, ATACAMA VALLEY, 'Premium' GREY 'Sauvignon Blanc' Ventisquero

De wijnen van Ventisquero komen uit het ideale Chileense terroir en worden met veel bekwame zorg gemaakt. Na rijping in de wijngaard volgt bij deze witte Grey een langzame fermentatie en de wijn verbleef tien maanden op zijn lie in foudres (vaten van 2.500 liter). Dat proeven we aan de mooie, rijke aroma's. In ons glas zien we een bleekgele, heldere wijn en herkennen we meteen de karakteristieken van de sauvignon blanc: groene paprika, citrus en vuursteen. We merken ook een zilte toets die de nabijheid van de zee verraad: Atacama Valley bevindt zich op slechts 23 km van de Stille Oceaan. Op onze smaakpapillen zinderen dezelfde reeds genoemde smaken waarbij de frisse zuren en het aangenaam bittertje in een zuivere afdronk ons al naar het volgende glas doen uitkijken. De wijn is ideaal als aperitief en de perfecte begeleider van zeevruchten of kabeljauwachtigen. Zorg voor de juiste schenkt temperatuur van rond de negen à tien graden. Je kan deze prachtige Grey best drinken tussen zijn eerste en vijfde jaar. Heel knappe Chileen!

Artikelnummer:	484I
Land:	Chili
Druivensoort:	Sauvignon Blanc

ATACAMA VALLEY, GREY 'Sauvignon Blanc' Ventisquero

Les vins de Ventisquero, qui proviennent d'un terroir chilien idéal, sont élaborés avec les plus grands soins. Les vendanges sont suivies par une lente fermentation et un élevage sur lies de dix mois en foudres (fûts de 2.500 litres). Cette vinification 'aux petits soins' se remarque d'emblée aux arômes riches et agréables du vin. Après la robe jaune pâle et claire, nous découvrons immédiatement les traits caractéristiques du sauvignon blanc : impressions de poivron vert, d'agrumes et de silex ainsi qu'une petite touche saline qui traduit la proximité de la mer. Il est vrai que l'Atacama Valley n'est située qu'à 23 kilomètres du Pacifique. La bouche dévoile les mêmes saveurs qu'au nez, la fraîcheur agréable et le petit amer dans la finale droite et nette nous font déjà rêver d'un deuxième verre. Vin idéal à l'apéritif, il sera aussi le compagnon idéal d'un plat de fruits de mer ou de poissons du type cabillaud. Veillez à le servir à la bonne température, à 9-10 degrés, entre sa première et sa cinquième année. Un chilien admirable !

N°:	484I
Pays:	Chili
Cépage:	Sauvignon Blanc