



## Miguel Torres

Issu de la côte nord du Chili, ce Chardonnay exprime l'âme minérale du Limarí, avec une tension raffinée et une fraîcheur maritime marquée.



**MIGUEL TORRES**  
Pioneer in Chile since 1979  
*Chile*



## Cordillera de Los Andes Chardonnay 2023

Limari Valley, Chili

### Région et Vignobles

Le vin provient du **secteur de Talinay**, dans la **Vallée de Limarí Costa**, aujourd'hui reconnue comme l'un des grands terroirs chiliens pour le Chardonnay. À seulement 12 km de l'océan Pacifique et 9 km du parc national de Fray Jorge, le vignoble bénéficie d'un **climat maritime frais** tempéré par la brume côtière matinale, la *camanchaca*, qui maintient une fraîcheur constante et prolonge la maturité.

Planté en 2006 sur 2,5 hectares, le vignoble affiche une densité de plantation de 5 555 pieds/ha. Les **sols sont argilo-calcaires**, riches en graviers et en sable, avec une forte teneur en carbonate de calcium, apportant finesse et minéralité. Le millésime 2023 a connu un hiver frais suivi d'une période de maturation plus chaude, donnant naissance à **un vin équilibré, élégant, à l'acidité marquée et au caractère salin bien affirmé**.

### Vinification

Issu à **100 % de Chardonnay**, ce millésime a été vendangé entre le 14 février et le 3 mars. Les raisins sont pressés en grappes entières pour préserver la pureté aromatique et limiter l'extraction phénolique. La fermentation alcoolique s'est déroulée **exclusivement en fûts de chêne français**, durant 19 jours à une température contrôlée entre 18°C et 20°C.

Le vin a ensuite été **élevé pendant 7 mois en barriques**, dont **60 % en fûts de chêne français** (48 % de second ou troisième usage, 12 % neufs). Cette gestion subtile du bois permet d'enrichir la texture sans masquer le fruit. La mise en bouteille a eu lieu en octobre 2023. Le vin titre **13,5 % vol.**, avec une **acidité totale de 6,45 g/L** et un **sucré résiduel de 3,7 g/L**.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979

Chile

# Cordillera de Los Andes Chardonnay 2023

## Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune paille brillant aux reflets verdâtres.
- **Nez** : Très expressif, mêlant **notes minérales, lychee, agrumes** et fleurs blanches, relevé par une **touche saline**.
- **Bouche** : Attaque crémeuse, fraîcheur vive, **acidité juteuse** et finale saline persistante. Un Chardonnay à l'équilibre exemplaire entre tension et onctuosité.

## Le saviez-vous ?

Le vignoble de Talinay repose sur d'anciens fonds marins riches en **calcaire**, conférant au vin son **empreinte salée et minérale**. Depuis **2009**, Miguel Torres produit ce Chardonnay emblématique, faisant du domaine un pionnier dans la valorisation des **terroirs côtiers du nord chilien**.

## Idées d'accords mets et vins

- **Caviar** : La finesse saline du vin sublime la richesse iodée du caviar.
- **Saumon ou truite fumée** : Belle harmonie entre la rondeur du vin et la texture du poisson fumé.
- **Bar grillé au beurre citronné** : L'acidité vive et la minéralité équilibrer les arômes riches et zestés du plat.
- **Huîtres et mignonette** : Accord classique mer & minéralité, d'une grande fraîcheur.

### Robert Parker (RP) : 92 Points (2023)



*Sourced from the limestone soils of Talinay Vineyard, the 2023 Cordillera Chardonnay is a lovely example of the transparent vibrancy possible in Chardonnay from the coastal sections of Limarí. Opening with a medley of orchard fruits, citrus and floral accents, the palate is clean and precise, with a touch of waxy breadth that provides additional staying power through the mouthwatering finish.*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM