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 2024

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 **sucre 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 2024

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 équilibrent les arômes riches et zestés du plat.
- **Huîtres et mignonette** : Accord classique mer & minéralité, d'une grande fraîcheur.

92

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.