

Santa Rita

Élevé dans la vallée de Limarí, Santa Rita Floresta Chardonnay 2022 marie fraîcheur océanique, agrumes et texture ample. Une cuvée chilienne précise, où fermentation spontanée et lies dessinent une finale saline et persistante.

Floresta Chardonnay 2022

Maipo, Chili

92 WineEnthusiast



Région et vignobles

Dans la vallée de Limarí, au nord du Chili, les vignes de Santa Rita Floresta Chardonnay se trouvent à environ **28 kilomètres du Pacifique**. Cette proximité maritime contribue à préserver la fraîcheur et l'expression aromatique du Chardonnay, tout en donnant au vin une signature saline élégante.

Les parcelles reposent sur des sols alluviaux composés d'argile et de limon argileux, enrichis de pierres et de dépôts de carbonate de calcium. Cette structure favorise un drainage régulier tout en maintenant une réserve hydrique utile durant la saison sèche. Le Chardonnay y trouve un équilibre entre maturité fruitée et tension minérale, avec une trame suffisamment précise pour soutenir un élevage prolongé sur lies. Les notes de citron vert, de fruits blancs, d'ananas et d'herbes évoquent un terroir lumineux, rafraîchi par l'influence constante de l'océan.

Vinification

Santa Rita Floresta Chardonnay 2022 est élaboré à partir de **100 % de Chardonnay**. Les raisins sont vendangés manuellement durant la nuit afin de conserver leur fraîcheur au chai. Ils sont pressés en grappes entières, une méthode douce qui limite l'extraction et préserve la pureté du fruit.

La fermentation spontanée débute en cuve inox, puis se poursuit en fût à une température comprise entre 18 et 20 °C. Le vin bénéficie ensuite d'un élevage sur lies de huit mois, accompagné de bâtonnages réguliers durant les premiers mois pour développer son volume et sa texture. L'élevage en barriques françaises dure également huit mois, avec **25 % de bois neuf**. Cette combinaison apporte des nuances de noisette et une sensation crémeuse, tout en maintenant l'éclat citronné et la finale saline du Chardonnay.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Chardonnay

Floresta Chardonnay 2022

Notes de dégustation

- **Couleur :** jaune clair brillante aux reflets dorés.
- **Nez :** fleurs blanches, citron vert, ananas mûr, fruits blancs, herbes fraîches et nuance de noisette.
- **Bouche :** attaque fraîche et texturée, notes d'agrumes et de fruits tropicaux, touche saline, belle ampleur et finale persistante.

Le saviez-vous ?

Les raisins sont vendangés **de nuit**, lorsque les températures plus fraîches aident à préserver leur fraîcheur aromatique avant la vinification.

Idées d'accords mets et vins

- **Huîtres gratinées :** la salinité du vin prolonge la fraîcheur iodée des coquillages, tandis que sa texture accompagne le gratinage.
- **Ceviche de poisson blanc :** les agrumes du Chardonnay répondent au citron vert et équilibrent la vivacité du plat.
- **Poulet rôti aux herbes :** le volume obtenu sur lies et les notes de noisette s'accordent avec le jus rôti et les aromates.
- **Risotto aux champignons :** la texture crémeuse du vin épouse le fondant du riz, tandis que sa fraîcheur évite toute lourdeur.

92 WINEENTHUSIAST

Wine Enthusiast (WE) : 92 Points (2022)

Light floral and salty notes merge with lime on the attractive nose of this Chardonnay from Limarí, Chile's up-and-coming northern wine region. The medium-bodied palate bursts with fresh flavors of lime and pineapple, followed by hints of white fruit and herbs.