

Errazuriz

Ce Sauvignon Blanc chilien séduit par son éclat aromatique, alliant fraîcheur océanique, agrumes vifs et touche exotique, dans un style précis et irrésistiblement gourmand taillé pour la table.

ERRAZURIZ

Estate Series Sauvignon Blanc 2024

Aconcagua Valley, Chili



Alcool :12,50 %

Composition: 100% Sauvignon Blanc

Region and Vineyards

Aconcagua, située entre la cordillère des Andes et l'immense **océan Pacifique**, bénéficie de l'influence froide du courant de Humboldt. Ce phénomène climatique apporte brumes matinales, journées tempérées et nuits fraîches, conditions idéales pour préserver l'acidité et l'expression aromatique des cépages blancs. La région s'est forgée une réputation internationale grâce à sa capacité à produire des vins précis, lumineux et d'une grande pureté d'expression.

Les parcelles côtières sélectionnées pour l'Estate Series sont implantées sur des collines douces, baignées d'une ventilation constante qui ralentit naturellement la maturation. Les sols bien drainés, mêlant sables et graviers, obligent la vigne à s'enraciner profondément. Les raisins gagnent ainsi en concentration aromatique et en finesse. L'environnement maritime façonne un profil de Sauvignon Blanc marqué par les agrumes, les herbes délicates et une touche tropicale subtile, donnant un style moderne, vibrant et très expressif.

Winemaking

Cette cuvée est issue de **Sauvignon Blanc** récolté à maturité optimale afin de conserver la vivacité naturelle du cépage. Les baies sont rapidement pressées, puis le moût est clarifié doucement avant la fermentation. Celle-ci se déroule en cuves inox, à basse température, afin de préserver les arômes les plus volatils et les nuances fruitées. Ce choix technique garantit une expression nette, précise et éclatante, fidèle au caractère côtier du terroir.

Après la fermentation, le vin repose sur ses lies fines durant quelques mois. Ce travail subtil apporte du volume et une texture plus caressante, sans compromettre l'élan acide qui définit le style. L'élevage se déroule **sans bois**, un choix volontaire pour conserver l'intensité aromatique et la fraîcheur. Le résultat est un Sauvignon Blanc droit, parfumé, à la bouche énergique et à la finale brillante, parfaitement représentatif de la signature Errazuriz.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

ERRAZURIZ

Estate Series Sauvignon Blanc 2024

Tasting Notes

- **Coleur:** Robe jaune pâle cristalline, aux reflets argentés, très lumineuse et expressive de sa jeunesse.
- **Nez:** Bouquet mêlant citron, mandarine et pamplemousse, relevé de notes d'herbes fraîches, de feuille de tomate et d'une touche de fruits exotiques comme la goyave.
- **Palais:** Attaque vive et ciselée, déroulant des agrumes juteux et une fraîcheur soutenue. La bouche reste aérienne, marquée par une tension salivante et une finale nette aux accents tropicaux délicats.

Did you know?

Fondée en **1870**, la maison Errazuriz fut l'une des premières au Chili à planter des cépages français dans la vallée d'Aconcagua. Visionnaire, **Don Maximiano Errazuriz** croyait fermement que les meilleurs vins naissent des meilleurs terroirs, un principe toujours au cœur de la philosophie du domaine. Cette vision a fait d'Errazuriz une référence majeure du pays et l'un des producteurs chiliens les plus reconnus à l'international.

Wine Pairing Ideas

- **Ceviche de bar au citron vert:** La vivacité du vin et ses notes citronnées épousent parfaitement la fraîcheur du ceviche tout en rehaussant sa dimension iodée.
- **Dorade grillée aux herbes:** Les nuances végétales et l'acidité nette répondent idéalement au croquant des herbes et à la finesse de la chair du poisson.
- **Salade de chèvre frais et herbes:** L'acidité du vin équilibre le caractère lactique du chèvre tout en s'accordant harmonieusement aux herbes aromatiques.
- **Pâtes sauce citron-crème:** Sa fraîcheur tranche délicatement la richesse de la sauce, tout en soulignant les notes citronnées du plat.