



CASA MARIN

Casa Marin

Casa Marin Sauvignon Gris Estero Vineyard est une expression rare et fascinante de Sauvignon Gris, cultivée dans le climat frais côtier de la vallée de San Antonio, au Chili. Ses saveurs audacieuses et sa complexité aromatique en font un favori des chefs et sommeliers du monde entier.



CASA MARIN

Sauvignon Gris Estero Vineyard 2022

San Antonio, Chili

Région et Vignobles

La **vallée de San Antonio**, réputée pour sa proximité avec l'océan Pacifique, offre un climat frais exceptionnel pour la viticulture. Le **vignoble Estero**, situé à seulement **4 kilomètres de la mer**, bénéficie de températures modérées, avec une moyenne annuelle de **15 °C**, et des étés où les températures ne dépassent que rarement **28 °C**. L'influence côtière apporte des brouillards matinaux et des brises rafraîchissantes, ralentissant la maturation des raisins et préservant leur acidité vibrante.

Les sols du vignoble, composés d'un mélange de **limon, d'argile et de dépôts volcaniques**, assurent un excellent drainage et confèrent une minéralité prononcée aux vins. Les vignes, âgées de **15 ans**, sont soigneusement gérées pour garantir une qualité optimale. La récolte a lieu entre **fin mars et début avril**, un moment critique pour capturer l'équilibre parfait entre maturité et fraîcheur.

Vinification

Le **Casa Marin Sauvignon Gris Estero Vineyard** est élaboré avec précision pour mettre en valeur les caractéristiques uniques du cépage. La fermentation commence avec l'ajout de levures dans des **cuvettes en acier inoxydable**, préservant les arômes fruités et floraux vibrants.

Avant la fin de la fermentation, le vin est transféré dans des **fûts de chêne français de 5 000 litres**, où il est vieilli pendant **six mois**. L'utilisation de fûts anciens garantit une intégration subtile des notes boisées et fumées sans dominer le fruit. Cette approche équilibrée améliore la richesse et la complexité du vin tout en conservant une finale vive et fraîche.



Alcool : 14,50 %

Composition: 100% Sauvignon Gris



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



CASA MARIN

Sauvignon Gris Estero Vineyard 2022

Notes de Dégustation

- **Robe** : Or pâle avec des reflets brillants.
- **Nez** : Arômes intenses floraux et épices, avec des notes de **pamplemousse rose** et une touche fumée délicate apportée par le chêne français.
- **Bouche** : Riche et ample, avec des saveurs de raisin frais, d'asperge et des nuances florales. Une acidité vive assure une finale fraîche et impeccablement nette.

Le Saviez-Vous ?

Le Sauvignon Gris, également connu en France sous le nom de **Fié**, est un cousin rare du Sauvignon Blanc. Son corps plus plein et son intensité aromatique en font un favori des chefs et sommeliers, et Casa Marin est l'une des rares caves d'Amérique du Sud à produire ce cépage distinctif.

Accords Mets et Vins

- **Sole citronnée épicee à la singapourienne** : L'acidité fraîche et les notes fumées du vin complètent les épices et les saveurs délicates du poisson.
- **Pad thaï aux crevettes** : Ses nuances florales et d'agrumes équilibreront les éléments tangy, salés et épices du plat.
- **Asperges grillées avec sauce hollandaise** : Les saveurs d'asperge du vin rappellent la douceur naturelle du légume, tandis que sa finale vive équilibre la richesse de la sauce.
- **Falafels avec sauce tahini** : L'acidité vibrante et les notes florales du vin rehaussent les saveurs herbacées et noisettées des falafels.

Robert Parker (RP) : 90 Points (2017)



Slightly less expressive and with aromas of dry hay, the 2017 Sauvignon Gris Estero Vineyard has less aromas and a slightly rounder palate, with integrated acidity and tasty flavors. 6,000 bottles produced. It was bottled in November 2017.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM