

## ARBOLEDA

Arboleda Chardonnay  
Aconcagua Costa  
2021

**21,35\$**

\* Prix de détail suggéré



*Arboleda*

	Code produit	11324289
	Prix licencié	18.56\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin Tranquille
	Pays	Chili
	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
	Région	Aconcagua
	Sous-région	Valle de Casablanca
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.3 g/l
	Fermeture	Capsule à vis

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Arboleda, qui signifie un bosquet d'arbres, est un hommage aux 1450 hectares de forêt indigène qui entourent ses vignobles gérés durablement. Viña Arboleda a été fondée en 1999 par le vigneron chilien Eduardo Chadwick. Derrière ce projet, la philosophie est d'élaborer des vins uniques qui révèlent la plus pure expression de chaque terroir unique au sein de ses vignobles dans la vallée de l'Aconcagua.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce chardonnay présente au nez des agrumes, accompagnés de jolies notes rappelant les fruits tropicaux, ainsi qu'une touche finale de pâtisserie et de fruits secs. En bouche, selon ce qui est perçu au nez, le profil d'agrumes domine, en arrière-goût on retrouve des notes sucrées qui rappellent l'ananas, le melon et la mangue. C'est un vin juteux, frais, long et vertical, avec une belle ampleur en bouche, une texture crayeuse et une finale minérale

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les conditions naturelles du domaine, en termes de sol, de climat et topographie, concèdent au vin une acidité en parfait équilibre avec la structure, le poids et une subtile onctuosité provenant de la fermentation et du vieillissement en barriques de chêne français usagées.

