

# GORDA BLANCA 2017

**CÉPAGE** : Moscatel d'Alexandrie, Torontel, Sémillon et Chasselas

**LOCALISATION** : Région Maule 400km au sud de Santiago

**SURFACE** : 2,5 hectares

**SOL** : Granit en décomposition / argile rouge ferreux

**CULTURE** : Vignes non irriguées, non traitées, en agriculture biologique non certifiée

**VENDANGE** : Manuelle

**VINIFICATION** : Les raisins sont laissés au repos pendant 2 jours après leur mise en cuve béton pour la première fermentation. Macération carbonique pendant 2 jours avant de presser lentement les raisins. Le premier soutirage se fait au bout de 10 jours, le second au bout de 8 mois.

**ELEVAGE** : En cuve inox pendant 8 mois

**MISE EN BOUTEILLE** : Pas de soufre ajouté, mise en bouteille sans clarification ni filtrage

**NOTES DE DÉGUSTATION** : Arômes herbacés, menthe, citron vert rafraîchissant et une forte fumée comme de la cendre fraîche et l'arôme de pétrole à la première bouffée. Juste en dessous, un ananas bien mûr vous attend, un vin beaucoup plus doux qu'on ne le pensait initialement se révèle. Le vin a du caractère, car le terroir, l'assemblage et la vinification sont hors du commun.

**ALCOOL** : 12,4%. Vol.

**GARDER** : 7 ans



AGRICOLA LUYT LTDA

Dardignac 08, Providencia, Santiago, Chile

SARL VINOS LUYT

27 rue d'Aval, 21120 Til Châtel, France

+33 6 31557298 (France et Whatsapp)

[infovinosluyt@gmail.com](mailto:infovinosluyt@gmail.com)

[www.louisantoineluyt.cl](http://www.louisantoineluyt.cl)