





Vin de Chile, Colchagua. Assemblage 2020

ENCEPAGEMENT	Syrah 5%, Cabernet Sauvigno 24% Carmenere 72%	on SECTEUR	APALTA SAN FERNANDO LOLOL
AGE DES VIGNES	Syrah et Cabernet sur colluvions lentement érodées d'un massif granitique de diorite (roche métamorphique). Plantation en colline avec irrigation au goutte a goutte. Vieux vignoble de Carmenere sans irrigation sur sol d'origine granitique rose. Sable granitique en superficie et sous-sol argileux se trouvant a 1,50 à 2 mètres de profondeur. Une exposition privilégiée vers le Sud optimise l'ensoleillement. L'oscillation thermique qui peut dépasser 20 °C est la clef d'un raisin exceptionnel.		
PRODUCTION	1500 bouteilles	RENDEMENT	8000 kg/ha
CONTEXTE	L'Entremetteuse est un assemblage qui varie chaque année, l'idée est de produire un vin de garde élégant et complexe. Un produit rare fait main.		
SITUATION	2020 a été la récolte la plus précoce de l'histoire du Chili. Elle fut très concentrée dans le temps. Le printemps et l'été ont enregistré des températures très élevées et un faible taux d'humidité, faisant progresser les dates de récolte et compliquant la production en raison de la pénurie des ressources hydriques.		
VINIFICATION	Récolte manuelle, en petites caisses pour éviter l'écrasement, transport par nos soins jusqu'à la cave de Puquillay, mise en bins isotherme sans ajout de sulfites (SO2). Pre macération sur carbo glace assez longue de 5 jours, sans intervention. Fermentation Alcoolique en bins, avec extraction douce. Pressurage en Mai après 3 semaines de macération, FML à 100%, sur lies Elevage en barrique neuve, de un vin et deux vins durant un an Pas de filtration, sulfitage léger en entonnage et avant mise en bouteille.		
MISE EN BOUTEILLE	En septembre 2021, par nos soins, par gravité.		
ANALYSES A LA MISE	Degré : 14,5 % vol SO2 total : 37 mg/l	Glucose + Fructose : 1,1g/l	Ac. Totale : 3,21 mg/l / pH : 3,89

		CO2:	Ac. Volatile : 0,83 g/l		
SPECIFICITES	croustillants comme les mû lavande et une légère toucl un excellent volume, des ta	Au nez, c'est un vin d'une grande complexité et intensité. Les fruits rouges croustillants comme les mûres et les bleuets se distinguent par quelques notes de lavande et une légère touche de réglisse. En bouche, le vin est très structuré avec un excellent volume, des tanins élégants et une finale fraîche et persistante. Non filtré, il peut présenter un léger trouble, voire même un peu de dépôt à terme.			
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 6 ans suivant la mise en bouteille. Servir chambré, 14°-15°. Si l'on est gêné par le dépôt, carafer.				
ACCORDS PLAT	A déguster sur un carré d'agneau épicé ou un filet de bœuf tout simplement. La truffe et le poivre lui conviendront parfaitement.				

Maquis Franco presenta un color rojo cereza oscuro. En nariz es un vino de alta complejidad e intensidad. Destacan los frutos rojos crujientes como moras y arándanos con algunas notas a lavanda y un leve toque a regaliz. En boca, el vino es muy estructurado con excelente volumen, taninos elegantes y final fresco, y persistente.

Los suelos de origen aluvial son diversos y presentan gravas a distintas profundidades en toda su extensión. Cuentan con un muy buen drenaje y bajos contenidos de nitrógeno, lo que permite el crecimiento de plantas bien balanceadas con vigores medios

Este cabernet franc tiene todos los atributos de la cepa: los buenos taninos, firmes y tensos, los aromas a tabaco y hierbas y esa acidez amable, envolvente. Este viene de un cuartel de viñedos junto al río Tinguiririca, sobre suelos de arcillas, pero también pedregosos, lo que permite que el agua fluya y el vino no se vuelva completamente vegetal. Una excelente muestra de franc que se puede beber ahora con alguna carne de caza al horno o, mejor aún, esperar a que 2 o 3 años en botella le otorguen aún más complejidad

El estilo de los vinos de la casa se resume en este cabernet franc de suelos arcillosos y pedregosos, en la confluencia de los ríos Tinguiririca y estero Chimbarongo, en el corazón de Colchagua. Aquí hay una deliciosa presencia de notas herbales y a tabaco que le dan el toque característico de la cepa, pero también especias y muchas frutas rojas»,