L' Entremetteuse
COLCHAGUA, CHILE

L'Entremetteuse SpA.
Coñaripe 487, Las Brisas.
Santa Cruz, Colchagua, Chile.

Vin de Chile, Colchagua. ROUGE-GORGE, Syrah-Grenache 2020

ENCEPAGEMENT	50% Syrah 50% Grenache	SECTEUR	APALTA MARCHIGUE
AGE DES VIGNES	Vignoble de 20 ans d'âges. Plantation en coteaux avec irrigation au goutte-à-goutte pour la Syrah – En ce qui concerne le Grenache c'est un vignoble jeune de plaine. Terroir : Sable granitique constitué de roches métamorphique en décomposition.		
PRODUCTION	1200 bouteilles	RENDEMENT	8000 kg/ha
CONTEXTE	Mélangé avec de la Syrah, le grenache apporte les arômes qu'elle n'a pas et vice versa. Ils exigent les mêmes conditions climatiques (chaudes et sèches) et sont l'assemblage idéal		
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 obtenant pour ce vignoble une parfaite maturité sans risque climatiques.		
VINIFICATION	Récolte manuelle dans de petites cagettes pour éviter les dommages, le transport est effectué par nos soins jusqu'à la cave de Puquillay, sélection manuelle des grappes macération a froid sans addition de sulfites et protection glace carbonique en pré fermentaire Vinification en bins isothermiques séparément a une température moyenne de 27°C, pigeages macération de l'ordre d'une quinzaine de jours FML à 100%, sur lies. Elevage		

	en vieux fûts pendant un an. Assemblage 50-50 -Pas de filtration ni sulfitage avant mise en bouteille.		
MISE EN BOUTEILLE	Début septembre 2021 par nos soins sans pompage par gravité		
ANALYSES A LA MISE	Degré : 14,4 % vol SO2 total : 1 mg/l	Glucose + Fructose 2,34 g/l CO2 :	Ac. Totale : 3,19 g/l -pH 3,71 Ac. Volatile : 0,78 g/l
SPECIFICITES	Au vu de sa structure un carafage lui fera du bien. Non filtré, il peut présenter un peu de dépôt à terme.		
CONSEILS DE SERVICE	A boire dans les 10 ans suivant la mise en bouteille. Servir chambré, 14°-16°. Si l'on est gêné par le CO2 (picotement), carafer voire secouer !		
ACCORDS PLAT	Un vin à déguster avec des recettes du terroir : sur de la charcuterie, des lentilles aux petit salé ou une quiche aux champignons		