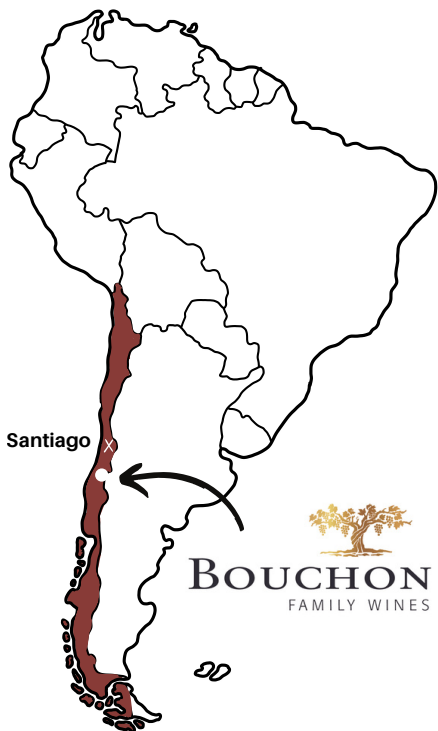




BOUCHON FAMILY WINES

Valle del Maule - Chili



www.bouchonfamilywines.com

Salvaje Blanco - 2023

Appellation : DO Maule Valley

Cépage : Pais

Terroirs : Sols granitiques anciens et argileux

Région : Central Valley

Élevage : en cuve béton

Un mot sur la cuvée

Issu d'un vignoble sauvage situé à Mingre, à 193 mètres d'altitude et à 45 km de l'océan Pacifique, ce 100 % Pais blanc provient de vignes conduites en secano sur des sols granitiques très anciens, sablo-limoneux, riches en quartz et minéraux. Les rendements, naturellement très faibles et non calibrés, traduisent le caractère libre de cette parcelle implantée en forêt native. Les vendanges sont réalisées manuellement la dernière semaine de mars, en petites cagettes, à l'aide d'échelles pour atteindre des grappes situées jusqu'à six mètres de hauteur. Pressurage vertical, fermentation en levures indigènes, sans additifs, ni clarification ni filtration. Le millésime 2023 présente un profil tendu, frais et structuré, combinant caractère et précision.

Le domaine

La saga des Bouchon commence en 1887 avec l'arrivée d'Émile Bouchon au Chili. La famille, établie dans la région de Colchagua, puis dans celle de Maule en 1977, perpétue cette histoire en ajoutant un chapitre passionnant : redonner vie aux vieux cépages de Maule, comme le pais, en réhabilitant des techniques viticoles séculaires et en accordant une grande attention au terroir. Avec trois vignobles à Maule, les Bouchon adoptent une approche bio, préservant le meilleur du passé tout en incorporant des éléments modernes, créant des vins singuliers qui racontent une histoire

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Nez expressif de poire et de pomme verte, relevé d'une nuance de poivre blanc.

Bouche juteuse et vive, dotée d'une belle tension acide et d'une finale persistante et droite.

Conseils

T° de Service : 12 - 13° C

Potentiel de garde : 3 - 5 ans

Accords

Saucisse de Morteau, lentilles vertes

Andouillette grillée



Informations techniques

Alcool : 12 %

pH : 3.12

Acidité totale (H₂SO₄) : 6.38 g/L

Sucre résiduel : 1.0 g/L