



BOUCHON FAMILY WINES

Valle del Maule - Chili



www.bouchonfamilywines.com

BY BOUCHON Viejo - 2024

Appellation : DO Maule Valley

Cépage : Pais

Terroirs : Sols granitiques anciens et argileux

Région : Central Valley

Élevage : en cuves béton, sans bois

Un mot sur la cuvée

Issu de vignes centenaires situées à Mingre, dans le secano interior du Valle del Maule. Implantées sur des sols granitiques très anciens issus de la Cordillère de la Côte, riches en quartz et minéraux, elles offrent une expression authentique du cépage historique Pais. Les vendanges sont manuelles, en petites cagettes, début avril. La vinification privilégie une approche peu interventionniste : éraflage, fermentation de 14 jours en anciennes cuves béton avec levures indigènes, sans intrants superflus. L'élevage en béton, sans bois, préserve la fraîcheur et la pureté du fruit. Le millésime se distingue par un profil léger, juteux et digeste, centré sur l'éclat du fruit rouge et la buvabilité.

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 précis de fraise fraîche et griotte, relevé d'une nuance d'herbes sèches et d'une discrète minéralité.

Bouche juteuse et vive, de structure légère, aux tanins souples et à la finale fraîche et fruitée

Conseils

T° de Service : 12 - 14 ° C

Potentiel de garde : 3 ans

Accords

Terrine de campagne artisanale

Tarte fine aux tomates confites et tapenade d'olives noires.



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.5

Acidité totale (H2SO4) : 5.5 g/L

Sucre résiduel : 2.3 g/L