



# BOUCHON FAMILY WINES

Valle del Maule - Chili



-----  
[www.bouchonfamilywines.com](http://www.bouchonfamilywines.com)

## Salvaje Blanco - 2025

**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 interieur du Maule sur des sols granitiques très anciens, sablo-limoneux, riches en quartz et minéraux. Les vendanges, réalisées manuellement en petites caisses à la fin mars, nécessitent l'utilisation d'échelles pour récolter des vignes pouvant atteindre jusqu'à 6 mètres de hauteur. La vinification se fait par pressurage vertical, suivie d'une fermentation avec levures indigènes, sans intrants, ni clarification ou filtration, dans une approche naturelle privilégiant la pureté du fruit et du terroir.

## 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 : poire fraîche, pomme verte, relevées par une subtile touche de poivre blanc.

Bouche juteuse, vive et fluide, avec une finale persistante, droite et authentique.

### Conseils

T° de Service : 12 - 13° C

Potentiel de garde : 3 - 5 ans

### Accords

Charcuteries artisanales et saucisses grillées

Brochettes de porc



## Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.2

Acidité totale (H2SO4) : 6.18 g/L

Sucre résiduel : 1.0 g/L