



BOUCHON FAMILY WINES

Valle del Maule - Chili



www.bouchonfamilywines.com

BY BOUCHON Viejo - 2025

Appellation : DO Maule Valley

Cépage : País

Terroirs : Sols granitiques anciens et argileux

Région : Central Valley

Élevage : en cuves béton, sans bois

Un mot sur la cuvée

Issu de vieilles vignes centenaires situées à Mingre et Huerta de Maule, au cœur de la vallée du Maule. Cultivé sur des sols granitiques sablo-limoneux riches en quartz, ce vignoble ancien offre une expression authentique et sincère du cépage País. Les rendements maîtrisés et les vendanges manuelles en petites caisses, début avril, garantissent une qualité de fruit précise. La vinification, en cuves béton anciennes avec levures indigènes et sans intrants, s'inscrit dans une approche peu interventionniste, visant à préserver l'identité du terroir et le caractère originel du vin. Il en résulte un vin léger, authentique et digeste, idéal en restauration moderne ou en offre « vin de soif »

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 país, 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

Poissons grillés ou en sauce légère

Apéritif avec charcuteries fines ou tapas



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.45

Acidité totale (H2SO4) : 5.65 g/L

Sucre résiduel : 2.21 g/L