



Casa Bollén « Chardonnay »



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Valle de Casablanca | Chili



Cépages

Chardonnay (100%)



Commentaire

La vallée de Casablanca, située à environ 75 km au nord-ouest de Santiago au Chili, est l'une des régions viticoles les plus réputées du pays pour la production de vins blancs de climat frais. Proche de l'océan Pacifique, elle bénéficie d'un climat maritime marqué par des brouillards matinaux et des brises océaniques qui modèrent les températures et prolongent la maturation des raisins. Ces conditions permettent de préserver une acidité naturelle élevée et de développer des arômes intenses d'agrumes et de fruits tropicaux dans les vins. Bien que la viticulture y soit relativement récente, la région s'est rapidement imposée sur la scène internationale grâce à la qualité de ses cépages emblématiques, notamment le sauvignon blanc et le chardonnay. Les vins issus de la vallée de Casablanca se distinguent par leur fraîcheur, leur vivacité et leur profil aromatique expressif, ce qui les rend particulièrement appréciés avec les fruits de mer et les plats estivaux.



Dégustation

Une robe dorée éclatante et un bouquet séduisant de fruits tropicaux tels que l'ananas et la mangue, accompagnés de subtiles notes d'agrumes et de vanille, confèrent à ce Chardonnay une expérience gustative fraîche et vive. En bouche, le vin impressionne par son corps ample, une texture légèrement onctueuse et une touche de vieillissement en fût de chêne apportant profondeur et complexité. Son acidité bien équilibrée lui confère une finale vive et nette.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6