Aromo Chardonnay – Viña El Aromo – Valle del Maule, Chili

Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

Capsule à visser

Le vignoble se situe dans la Maule Valley, propriété de la famille Henriquez depuis 1922, (sud de la vallée centrale du Chili) qui est la région productrice de vin la plus importante et la plus ancienne du Chili. Les vignes sont non greffées.

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Le vignoble chilien est composé de 4 sous-régions : « Valle del maipo », « Valle Curicó », « Valle de Rappel » et «Valle del Maule ». Le climat est du type méditerranéen-chaud avec une influence maritime. Les sols sont d'origine volcanique et alluviale. Les jours chauds en été et les basses températures pendant la nuit, sont de conditions très favorables au développement du raisin en période de maturation, donnent un caractère plus fruité et savoureux aux raisins mûris dans ces conditions.

Sol : Volcanique

Climat : Méditerranéen

Viticulture : Vendanges manuelles effectuées courant Mars

Vinification : en cuves inox thermo-régulées

Dégustation : Robe jaune pâle avec des reflets verts, au nez, des arômes d'agrumes rafraîchissantes avec des notes de fruits tropicaux. Frais et bien structuré au palais, avec un caractère nettement variétale, notes moyennes et persistantes, finale agréable

Accords : Idéal en apéritifs, sur une salade ou des plats méditerranéens