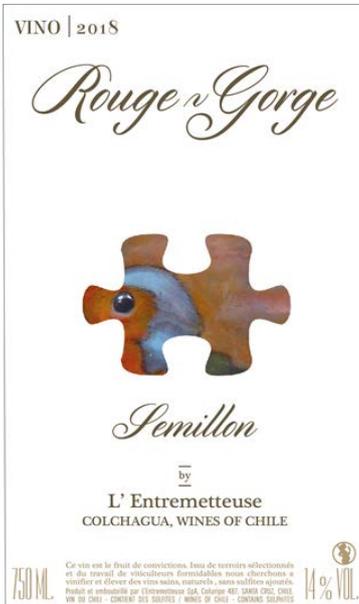




L' Entremetteuse
COLCHAGUA, CHILE

L'Entremetteuse SpA.
Coñaripe 487, Las Brisas.
Santa Cruz, Colchagua, Chile.



Vin de Chile, Colchagua. ROUGE-GORGE, Sémillon 2018

ENCEPAGEMENT	100% Sémillon	SECTEUR	APALTA
AGE DES VIGNES	Vignoble centenaire franc de pied sans irrigation- Terroir : Sable granitique à la superficie et un sous-sol d'argile ocre qui oscille entre 1,50 et 2 mètres de profondeur.		
PRODUCTION	600 bouteilles	RENDEMENT	8000 kg/ha
CONTEXTE	Notre idée était de travailler sans sulfites ajoutés un cépage blanc Le sémillon par sa spécificité aromatique et sa structure en bouche nous paraissait intéressant pour une telle vinification		
SITUATION	Les conditions de température en février, nuits froides et températures quotidiennes modérées, ont déterminé une lente accumulation de sucres dans la phase finale de maturation. En outre, l'arrivée inattendue d'une pluie au début de mars a changé les règles du jeu		
VINIFICATION	Récolte manuelle dans de petites caquettes pour éviter les dommages, le transport est effectué par nos soins jusqu'à la cave de Puquillay, éraflage, courte macération sans addition de sulfites, protection par gaz inerte, pressurage lent, soutirage léger, fermentation alcoolique en œuf plastique avec levures indigènes et température basse en container réfrigéré puis élevage dans de vieux fûts pendant 4 mois. Pas de filtration ou sulfitage avant la mise en bouteille.		
MISE EN BOUTEILLE	Début octobre par nos soins sans pompage par gravité		
ANALYSES A LA MISE	Degré : 14,4 % vol SO2 total : 29 mg/l	Glucose + Fructose : <1,39 g/l CO2 : inf. 7 mg/l	Ac. Totale : 3,86 g/l Ac. Volatile : 0,74 g/l

SPECIFICITES	C'est un vin complexe mélangeant le fruit et l'acidité Persistant en bouche on retrouve des arômes de pêche, abricot miel et fruits secs Sans filtration et traitement il peut présenter une légère précipitation à terme.
CONSEILS DE SERVICE	A boire rapidement 2-3 ans après l'embouteillage, même si peu d'expérience sur l'élevage en bouteille. Idéalement servir à 12°C-13°C pas moins froid pas plus chaud
ACCORDS PLAT	Par sa structure il accompagne des plats en sauce et épicés. C'est un vin gourmand, gastronomique et très polyvalent. La cuisine asiatique, la charcuterie, le poisson en sauce, les fromages forts a pâte dure peuvent l'accompagner