

HUMO BLANCO

HUMO BLANCO - CABERNET-FRANC 2015



DÉGUSTATION

Jolie couleur rubis aux tonalités bleues. Aromatiquement porté sur le fruit mûr, particulièrement les mûres et les cerises. Du poivre noir, des notes de vanille et de pain grillé complètent la palette aromatique. Un vin souple, une attaque ample et suave, laissant deviner une année de chaleur. Une finale longue et aromatique sur des fruits mûrs.

SUGGESTIONS

Côtes d'agneaux aux herbes, confit de canard aux cèpes - Fromages.

TEMPÉRATURE

18-20°C

CONSOMMATION

2-4 ans.

100 % Cabernet Franc - Cépage originaire de la vallée de la Loire en France, il trouve dans la vallée de Colchagua un terroir à sa mesure, les basses températures nocturnes lui permettant de développer des tanins soyeux tout en respectant sa typicité aromatique.



CÉPAGE

100 % CABERNET FRANC - Cépage originaire de la vallée de la Loire en France, il trouve dans la vallée de Colchagua un terroir à sa mesure, les basses températures nocturnes lui permettant de développer des tanins soyeux tout en respectant sa typicité aromatique.

VIGNOBLE

Terroir

Coteaux versant exposés nord et sud. Colluvions granitiques, sol profond et drainant mais peu fertile.

Densité de plantation

4550 pieds/ha.

Climat

Continental avec influence pacifique très marquée. Grande amplitude thermique pouvant atteindre 30°C (en automne les brumes côtières s'engouffrent, refroidissant les baies).

Age moyen des vignes

7 ans.

Rendement

55 hl/ha.

Origine localisation

Nous avons choisi des raisins issus de vignes situées autour du village de Peralillo dans la Colchagua Valley où le sol est sablonneux et le climat plus chaud et sec qu'à Lolol.

ELABORATION

Vendanges

Vendange en cagettes, sélection à la parcelle. Double tri à la rentrée, sur raisins et sur baies, pour éliminer les impuretés.

Vinification

Refroidissement en chambre de froid, et foulage à froid. Encuvage en cuves ciment et inox. Pigeages réguliers, macération pelliculaire de 35 jours.

Elevage

Entonnoage pendant fermentation malolactique, batonnages réguliers pendant 2-3 mois, élevage de 10 mois en bois d'un vin.

LE MILLÉSIME

A la suite d'un hiver avec une pluviométrie dans la normale, après 5 années de déficits, nous avons donc débuté la saison avec nos réservoirs d'eau pleins. Le début du printemps fut sec et chaud, ce qui a avancé le développement végétatif. Les conditions climatiques en novembre, plus chaudes et humides que la normale, nous ont aidés aux développements des baies. Une surveillance et une protection biologique continues des vignobles, nous ont assuré du maintien des bonnes conditions sanitaires, dans une année assez difficile au niveau national. Le millésime s'annonce charpenté, avec de bonnes structures tanniques et des arômes mûrs. Sur Lolol, l'influence océanique devrait nous permettre de préserver l'acidité naturelle.