



MONTES
PRIDE IN WINEMAKING



21¹⁵\$



MONTES ALPHA – Chardonnay ACONCAGUA COSTA, CHILI

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
390203

PAYS
Aconcagua Costa – Chili

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
DO Valle del Aconcagua

CÉPAGE
100% Chardonnay

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Aconcagua Costa

TYPE DE SOL
Sols variés, de texture sablonneuse à tendance argileuse

ALTITUDE
Élévations variées

CARACTÉRISTIQUE
Avantagée par sa proximité avec l'océan Pacifique, la région de Casablanca s'y approprie un climat plus frais que dans les terres intérieures, un avantage pour élaborer des blancs conservant une certaine fraîcheur.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles en conteneurs de 300 kg en matinée, du 12 mars au 3 avril

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Tri et sélection manuelle des baies

Différents procédés d'extraction furent employés:

Pressurage des grappes non-éraflées, éraflées, et macération à froid pendant quelques heures

Transfert en cuves de décantation pour une période de 24-48 heures

Levures sélectionnées – 'Cereviceae'

Fermentation alcoolique de 25 jours à 13-14°C

Fermentation (35%) en barriques de chauffe diverse

Ajout de soufre pour 75% de la cuvée

Fermentation malolactique complétée pour la portion restante (25%)

Élevage en barriques de chêne français – de 1, 2 ou 3 vins – pendant 12 mois

SPÉCIFICITÉS –

Montes utilise des techniques d'irrigation durable de type « goutte à goutte »

FILTRATION –

Filtration légère avant l'embouteillage

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe d'une couleur jaune paille plutôt intense.

OLFACTIF

Des notes de fruits tropicaux frais comme la pêche, la papaye et le pamplemousse se marient bien avec la vanille et les épices douces du chêne.

GUSTATIF

En bouche le vin est frais, moyennement corsé et agréablement acide, avec des notes de yaourt et de dulce de leche qui lissent le vin et lui confèrent de la tenue.

ACCOMPAGNEMENT

Parfait avec le plateau de fromage en fin de repas, ou encore avec le saumon grillé mais aussi un filet de porc farci au brie et champignons.

TEMPÉRATURE

10–12°C

AUTRES INFORMATIONS

SYSTÈME DE CULTIVATION

Conduite verticale des vignes

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

4,1 g/L

TEMPS DE GARDE

Jusqu'à 10 ans

PRIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING – MARS 2024

91 Points – Mill. 2022