



GRAN RESERVA

CHARDONNAY
2023



MAS ANDES

CÉPAGE : 100% Chardonnay

ELEVAGE : 6 mois / 50% en cuves et 50% en vieilles barriques de chêne français

POTENTIEL DE GARDE : 5 ans



FRUITÉ

FLORAL

BOISÉ

RONDEUR



MILLÉSIME 2023

Le millésime 2023 a présenté des conditions très favorables à une bonne maturité des grappes.

L'année a commencé par un printemps chaud, mais ensuite la température a augmenté lentement, ce qui a été très bénéfique pour générer une maturation lente, offrant une grande intensité aromatique, un haut niveau de concentration et une bonne maturité phénolique.

Ce millésime à fort potentiel exprime parfaitement le terroir chilien, l'identité des cépages avec une bonne typicité des arômes, une bouche fine et élégante, un haut niveau de concentration, une très bonne acidité et une grande fraîcheur.

2023, un millésime très équilibré entre structure et élégance, offre des vins complexes et frais avec un bon potentiel de garde.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Jaune brillant d'intensité moyenne, avec de subtils reflets verts.

Nez : Vin très intense et généreux, avec des arômes de pomelo, zeste de citron et fruits exotiques, ainsi que de douces notes de massepain et d'amandes grillées dues à son passage en fûts de chêne français usagés.

Bouche : Attaque très fraîche et élégante. Gourmandise, gras et bon volume en milieu de bouche. La finale est longue et persistante, avec une belle acidité et des notes fruitées, notamment de pomelo, ainsi que de délicates saveurs grillées.

Alc 14,0% vol.

ACCORD METS-VINS

St Jacques, chou-fleur et jus aux herbes, crevettes Pil Pil.

Température de service : 10 - 11°C

