

Chili
Leyda Valley

V
E
N
T
O
L
E
R
A



Syrah 2017

Ce vin présente un style pur avec de belles notes de violettes, de baies rouges et de prunes. On retrouve aussi des arômes de poivre blanc et une pointe de graphite. Riche et rond sur des fruits purs. Les tannins sont vifs et veloutés avec une finale minérale et racée.

Informations Techniques

Cépages	100% Syrah
Appellation	Leyda Valley
Altitude	150 m
Vignobles	Leyda, très proche de la mer.
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Oui, goutte à goutte.
Densité de plantation	4 000 Pieds / Ha
Rendements	7 Tonnes / Ha
Sol	Granitique et Alluvial
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Egrappage puis fermentation et macération longue en cuves inox.
Elevage	9 mois en barriques neuves de chêne français . (François frères et Dargaud & Jaegle). Non collé, non filtré.
Alcool	13,90%
Acidité	3,21 g/l
Sucre Résiduel	1,85 g/l
Ph	3,5
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	6 288 Bouteilles

Sélection Olivier Poussier

92 / 100 J. Suckling

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Leyda Valley

La vallée de Leyda est une Zone Viticole de la sous-Région de la vallée de San Antonio elle même située dans la Région viticole de l'Aconcagua. Elle se situe à 90 kms de la capitale chilienne, Santiago entre 150 et 200 mètres d'altitude et à 33.4° de latitude sud. C'est une région relativement nouvelle et en plein essor depuis la fin des années 1990 qui a vu la construction d'un pipeline pour amener l'eau du fleuve Maipo à 8 kms au sud de la vallée mais cette source atteint aujourd'hui sa capacité maximale et limite la plantation de nouveaux vignobles. Comme la vallée de Casablanca, elle est orientée est-ouest et se situe à 12 km de l'océan donc plus proche de la mer que la Vallée de Casablanca. Elle bénéficie de conditions idéales pour la culture de la vigne de régions fraîches car l'océan Pacifique et en particulier le courant froid de Humboldt apportent fraîcheur et couverture nuageuse matinales. L'humidité peut aller jusqu'à 50%. Les vignobles sont plantés sur des collines qui vallonnent la région. Les sols sont principalement composés de limon et d'argile et de granite décomposé riche en oxyde de fer sur un substrat de roche-mère très dure et les vignes doivent développer des racines profondes pour s'approvisionner en eau. La pluviométrie est faible (environ 300 mm par an) et les pluies tombent principalement en été. Les vignobles sont irrigués par goutte à goutte. C'est une région où les cépages de climat frais, sauvignon, pinot noir chardonnay et syrah donnent leurs meilleurs résultats. La superficie du vignoble dans la vallée de leyda s'étend sur environ 250 hectares.

Ventolera

Le domaine a été créé en 2008 par Izquierdo Menendez, un homme d'affaires connu au Chili et il est situé dans la région de San Juan dans la vallée de Leyda. Sa superficie totale est de 600 hectares dont 165 sont en production. Le nom du domaine s'inspire des vents qui s'engouffrent dans la vallée et qui fournissent des conditions idéales pour la culture des cépages des régions fraîches. En 2011, Stefano Gandolini, du domaine éponyme, rejoint l'équipe de Ventolera en tant que partenaire et maître de chai pour élaborer des vins de classe internationale. San Juan est situé à seulement 9 km de l'océan Pacifique qui charrie le courant d'Humboldt qui provient de l'Antarctique et la vallée de Leyda s'affirme de plus en plus comme la grande région viticole de l'Aire Costale (Costal Area) du Chili avec la vallée de Casablanca au nord mais qui est plus chaude que la Leyda. Situé à une latitude de 33° sud, le domaine de Ventolera s'étend sur une série de collines vallonnées sur des sols composés de dépôts éoliens faiblement argileux, de matières organiques décomposées à forte proportion pierreuse sur un substrat granitique. Les sols pauvres et les vents qui s'engouffrent dans la vallée, en particulier l'après-midi, limitent naturellement les rendements et réduisent les températures qui dépassent rarement les 27°C. Le domaine produit des sauvignons blancs, des syrahs et des pinots noirs où la composante terroir s'exprime pleinement et qui sont aux antipodes des vins technologiques que l'on trouve souvent au Chili. Les vins sont élaborés dans un chai à la pointe de la technologie et les mouvements des moûts et des vins se font uniquement par gravité.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr