



*Coureur
des vignes*



SAUVIGNON BLANC EQ

MATETIC VINEYARDS

D.O. SAN ANTONIO, CHILI

MATETIC VINEYARDS

Passant d'étoile montante du Chili au début des années 2000 à producteur reconnu mondialement aujourd'hui, Matetic récolte les fruits de la grande intuition de la famille du même nom. Dans les années 90, beaucoup ont pensé que les Matetic faisaient fausse route en plantant dans la D.O. San Antonio. Cette minuscule région vinicole, la plus petite du Chili, est la plus maritime du pays, et plusieurs croyaient que le climat n'y était pas assez chaud. Matetic est maintenant non seulement reconnu comme pionnier pour la culture en climat frais au Chili, mais ses cuvées comptent surtout parmi les plus réputées du pays. En plus, toute la production est 100% agrobiologique et bio-dynamique.

LE VIN

Matetic a baptisé ce Sauvignon blanc « EQ » pour référer au mot espagnol "equilibrio", signifiant équilibre. Élaboré dans le climat frais de la vallée de San Antonio, avec tout le soin qu'exige la culture agrobiologique, il en résulte un vin parfaitement équilibré, qui incarne la pureté du terroir. Son bouquet parfumé et son fruit tout en fraîcheur ont été complexifiés par la fermentation d'une petite partie du

moût dans des barriques de chêne français. La proximité du vignoble avec la mer (seulement 5 km) explique en partie le côté très minéral de ce vin, lui conférant un style qui se rapproche beaucoup plus de celui des vins de la Loire que de ceux du Nouveau-Monde...

Ce Sauvignon blanc exprime une grande diversité aromatique, bien que les arômes les plus présents soient l'herbe fraîchement coupée et de fruits blancs. Des arômes d'agrumes ajoutent une touche de jeunesse et de fraîcheur. La bouche, bien structurée, se traduit par une acidité vibrante complétée par des notes boisées très subtiles. Synonyme d'élégance, le vin offre une finale longue et plaisante. À déguster avec des brochettes de crevettes grillées à la plancha ou des calmars farcis !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Sauvignon blanc
- Élevage : 7 mois sur lies, 50% en fûts français, 50% en cuves inox
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +10986361

