



CLOS DE LOLOL est un assemblage de nos meilleures "cuvées" de Carménère, de Syrah, de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc. Chaque zone de notre vignoble de Lolol développe des caractères fruités différents qui permettent, en les assemblant, de créer des vins très complexes et d'exprimer vraiment l'essence du terroir de Lolol.



CÉPAGES

40.5% de Carmenere Valle de Lolol 2015 - 30.3% de Syrah Valle de Lolol 2015 - 17.1% de Cabernet Sauvignon Valle de Lolol 2015 - 12.1% de Cabernet Franc Valle de Lolol 2015

MILLÉSIME 2016

Le début du printemps a été sec et chaud, ce qui a favorisé le développement végétatif. Cependant, en novembre, les conditions climatiques étaient de plus en plus chaudes, qui a contribué à l'engraissement du raisin. La récolte du sauvignon s'est terminée le 28 février, ce qui en fait le millésime le plus précoce par rapport aux dix dernières années. Le fait que nous appliquons la biodynamie depuis plusieurs années nous a permis de maintenir un excellent niveau d'acidité. Le millésime est structuré, avec de bonnes compositions tanniques et des arômes mûrs. Chez Lololol, nous espérons que l'influence océanique nous permettra de préserver l'acidité.

ANALYSES

DEGRÉ	X % vol
PH	X
ACIDITÉ TOTALE	X g/l H2SO4
ACIDITÉ VOLATILE	X g/l C2H4O2
SUCRES RÉSIDUELS	X g/l

VIGNOBLE

Terroir

Vignoble 100% originaire de Lolol, notre terroir idéal: des colluvions lentement érodés d'un massif granitique de diorite (roche métamorphique) résultant une importante pierrosité, un sol profond, très aéré et donc apte à être amplement exploré par les racines. L'exposition Nord-Ouest, amplifiant l'irradiation reçue par les feuilles, favorise une maturation optimale.

Densité de plantation
5000 pieds/ha.

Climat

Continental avec influence Pacifique très marquée. Grande amplitude thermique pouvant atteindre 30°C. Hivers doux et étés assez chauds et secs. Période de pluie concentrée dans les 3 mois d'automne, pluviométrie moyenne annuelle de 600mm.

Âge moyen des vignes
13 ans.

Rendement
6 t/Ha (=42 HI/Ha).

Origine, Localisation

A travers ce vin, nous essayons d'extraire la quintessence du terroir de la vallée de Lolol. Nous cultivons les cabernets et les carménères avec des rendements extrêmement faibles pour obtenir une concentration exceptionnelle et une typicité forte.

ÉLABORATION

Vendanges

Manuelle en cagettes avec sélection des raisins sur double table de tri.

Vinification

Vinification séparée de chaque cépage, laissant s'exprimer tout le potentiel de chaque variété avec des fermentations à des températures moyennes de 25°C et de longues macérations en cuves ciment de 30 et 35 jours.

Élevage

100% en barriques de chêne français de 1 et 2 vins.

DÉGUSTATION

Belle couleur pourpre, rouge profond.
Nez aux parfums de mûre, de feuille de tabac, de cerise noire, de clou de girofle et d'épices. Complexe et intense.
En bouche, l'attaque est ample, avec un équilibre onctueux et une acidité offrant beaucoup de finesse. Structure tannique très souple et très concentrée.

SUGGESTIONS

Carré d'agneau, filet de bœuf au romarin, fromages.

AWARDS 2012

92 Pts - JAMES SUCKLING
91 Pts - WINE ADVOCATE

AWARDS 2011

90 Pts - WINE ADVOCATE

AWARDS 2010

17/20 - JANCIS ROBINSON
BRONZE MEDAL - WINES OF CHILE
AWARDS 2013

AWARDS 2009

92 pts "BEST CHILEAN CAB. & CARM.
FROM CHILE" - WINE & SPIRITS

17-18°C

5 ANS