



Vino de Chile, Colchagua. FOUR SKINS, Marsanne-Roussanne-Viognier-Sémillon 2021

CEPAJES	27%Marsanne -33%Roussanne-35%Viognier-5%Semillon	SECTEUR	LOLOL/APALTA
VIÑEDO	Cépages Méditerranéens de 15 ans d'âge avec irrigation au goutte a goutte /LOLOL Sémillon vignoble centenaire sans arrosage/APALTA		
PRODUCTION	4000 bouteilles	RENDEMENT	8000 kg/ha-10000 kg/ha
CONTEXTO	Notre idée est de montrer avec différentes méthodes de vinification le potentiel et la complémentarité qui peut exister entre ces quatre cépages. A l'image de ce vin un peu extrême, chaque année nous changeons l'étiquette correspondant a un groupe de rock punk des années 70...		
SITUATION	La saison s'annonçait très calme, mais la météo nous a apporté de nouveaux défis avec une pluie fin janvier 2021 (la plus forte jamais enregistrée pour ce mois). Le temps a changé radicalement et pendant presque 3 semaines il est resté frais et avec des matinées très nuageuses. Ce changement a provoqué un retard dans la maturation des fruits et quelques problèmes de Botrytis dans certaines variétés.		
VINIFICATION	La récolte est manuelle dans de petits récipients pour éviter le trituration, le transport est réalisé par nos soins à la cave puquillay, les raisins sont éraflés et mis en œufs flextank sans l'ajout de sulfites. D'un côté nous avons une Cofermentation de Marsanne/Roussanne/Viognier et de l'autre le Sémillon seul- La fermentation alcoolique et la macération sont de l'ordre de 1,5 mois en container réfrigéré avec pigeages et levures indigènes -Les presses sont séparés. Les vins sont stockés dans de vieux fûts pendant 6 mois Sans filtration ni sulfite avant mise en bouteille.		
EMBOTELLACION	Janvier 2022, faite par gravité et sous vide bouché avec capsule de bière car les punks n'ont pas de tire bouchons		
ANALYSES A LA MISE	Degré : 13 % vol SO2 total : 11 mg/l	Glucose + Fructose : 1,44g/l CO2 :	Ac. Totale : 3,35 mg/l / pH : 3,5 Ac. Volatile : 0,67 g/l

SPECIFICIDADES	Le résultat est un mélange de fruits, d'acidité et de tanins qui peut surprendre au début mais donne un vin d'une grande complexité. Grande persistance en bouche. Sans filtration et traitement, vous pouvez avoir une légère turbidité, ou même un dépôt à terme.
SERVICIO	Servir froid à 8-10 C. Boire jusqu'à 2-3 ans après la mise en bouteille, n'ayant aucune expérience sur l'évolution en bouteille
MARIDAJE	Attention, car il accompagne des plats structurés et épicés Ce n'est pas un vin d'apéritif ou à prendre à la légère... Il est cependant très polyvalent. Cuisine asiatique, charcuterie, poisson en sauce, fromages forts peuvent être son compagnon