



## CLOS DES FOUS

24,75\$

\* Prix de détail suggéré

# Chardonnay Locura 1 2018

Code produit	11927805
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	21.53\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Chili
Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
Région	Valle Central
Sous-région	Valle del Rappel, Valle de Cachapoal
Cépage(s)	Chardonnay 100 %
Pourcentage d'alcool	14%
Couleur	Blanc
Taux de sucre	1.7
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	Sur lies en cuve inox et 5% en fûts de deuxième vin
Durée de vieillissement	12 mois
Acidité totale	4,8 g/l

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Des cinglés, à n'en pas douter. À commencer par Pedro Parra qui creuse des trous pour goûter la terre, toujours à la recherche des meilleurs terroirs. Albert Cussen et Paco Leyton gèrent le domaine, François Massoc en est l'œnologue. Avec tant d'associés brillants, comment s'étonner que le Clos des Fous soit un des domaines les plus prestigieux du Chili ?

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce chardonnay est à placer entre les lèvres d'amateurs de beaux bourgognes qui veulent jouer avec le feu des terroirs uniques du Nouveau-Monde ! Une occasion de déguster sans doute l'un des meilleurs blancs de ce pays, pour son expression fine, tranchée, vivante et très pure, d'une buvabilité absolue.

Une robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez, fruits et fleurs blanches, sureau, pêche, poire, quelques notes beurrées.

La bouche est d'une vivacité surprenante, minérale, ...

### NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignes de ce chardonnay poussent dans deux terroirs différents, en altitude, dans le haut de la vallée de Cachapoal. Le premier vignoble, Coya, à 950 m, est composé d'alluvions : argile, calcaire et grès, très productives. Le développement en altitude et les caractéristiques du terroir sont les mêmes. Le deuxième vignoble, Le Oval, est situé dans la région de Los Andes, Sud-Laurentides & Outaouais.

**SYLVAIN GUILBAULT**  
(438) 278-1348

**LEA FIGOLI**  
(450) 822-1383

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2601

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Montréal, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal

Noble Sélection  
1370 Boulevard Rosemont  
Montréal, QC H2G 1V4  
(514) 989-9657



n'est qu'alluvions graveleuses de la Cachapoal, mêlées de calcaire. Ces o... nes de chardonnay les plus hautes du Chili. Le climat frais donne des chardonnays sp...

## ÉLABORATION DU PRODUIT

La vinification repose sur une intervention minimale. Fermentation à froid, levures indigènes, cuves de ciment, pas de fermentation malolactique. Il est ensuite élevé sus lies pendant un an, seuls cinq pour cent font un passage en barriques de deuxième passage ou plus. Ce char-donnay se veut la plus pure expression de son terroir pierreux.

CLOS  
FOUS<sup>DES</sup>



**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Montréal, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal