Los Vascos Rosé, Colchagua, Domaine Barons de Rothschild (Lafite)

Voici l'alliance parfaite entre le savoir-faire bordelais des Domaines Barons de Rothschild (Lafite) et la fraîcheur vibrante du terroir de Colchagua. Issu d'un assemblage subtil de Syrah, Grenache et Mourvèdre, il séduit par son équilibre rare entre fruité éclatant et minéralité, offrant une expérience à la fois élégante et rafraîchissante. Un vin qui transforme chaque instant en une parenthèse ensoleillée, idéal pour les amateurs de rosés de caractère.

Origine: Situé à seulement 40 km de l'océan Pacifique, dans la vallée de Colchagua, ce vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré par les brises marines. Les sols, composés d'alluvions sableuses et argileuses ainsi que de Tosca (un sol volcanique dur), apportent une minéralité distinctive et préservent l'acidité naturelle des raisins, essentielle à la typicité de ce rosé.

Encépagement: 48% grenache noir, 33% syrah & 19% Mourvèdre

Vinification: Les raisins, récoltés tôt le matin pour préserver leur fraîcheur aromatique, sont immédiatement pressés et vinifiés à basse température en cuves inox. La fermentation s'effectue à moins de 15°C, suivie d'un élevage sur lies fines pour renforcer la complexité et la rondeur. Le Mourvèdre, récolté plus tardivement, est assemblé après vinification pour apporter structure et profondeur.

Dégustation: Sa robe rose pâle et délicate laisse place à un nez intense où dominent les arômes de fraise fraîche, de framboise et de pamplemousse, relevés par des touches florales discrètes. En bouche, il déploie une belle harmonie entre volume et acidité, avec une finale persistante et fruitée qui invite à la gourmandise.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Parfait pour accompagner des plats estivaux, il sublime les ceviches, les salades composées aux fruits de mer, ou encore les grillades de poisson blanc. À déguster également avec des charcuteries fines ou des fromages de chèvre frais, pour un accord tout en fraîcheur.