# Los Vascos, Chardonnay, Colchagua, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

*Toute l’expression du cépage avec une touche de sophistication. C’est un chardonnay typé, au style pur et frais. De la vigne à la bouteille, tout est fait pour préserver la qualité du fruit. L'élevage partiel sur lies lui confère un toucher de bouche unique.*

**Origine:** Le vignoble de Casablanca bénéficie d’un climat frais et humide, influencé par les brises du Pacifique. Les sols argilo-sableux favorisent une maturation lente, idéale pour préserver l’acidité naturelle du Chardonnay.

**Encépagement:** 100% chardonnay

**Vinification:** Fermentation à basse température en cuves inox pour préserver les arômes primaires. Pas d’élevage en bois afin de conserver la pureté du fruit. Mise en bouteille rapide pour garantir la fraîcheur.

**Dégustation:** Le vin est équilibré, expressif et fruité, avec des arômes de melon miel, de chérimole et de physalis, avec des nuances de courgette et de courge, et une belle onctuosité en bouche.

**Potentiel de garde:** A boire jeune

**Température de service:** 10-12 °C

**Association mets:** Idéal avec des croquettes de crevettes, un ceviche de poisson blanc, ou une salade de chèvre chaud. Parfait aussi avec des sushis ou des plats végétariens aux agrumes.

- Avocat farci aux crevettes
- ...