Vins de Chile

La Piqueta Reserva Carmenere

La Piqueta est une gamme qui rend hommage aux alpinistes qui se frayent un chemin dans la Cordillère des Andes. Une collection de vins qui reflète la richesse et la complexité de la viticulture chilienne à travers chacune de ses variétés les plus emblématiques.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Carmenere**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **14-16°C**

Notes de dégustation

Vin à la robe intense, limpide et brillante, qui révèle au nez des arômes de fruits rouges mûrs et de poivre noir. Grande sensation de volume moyen et finale douce. Sa structure est ferme et persistante, avec des tanins équilibrés.

Accords

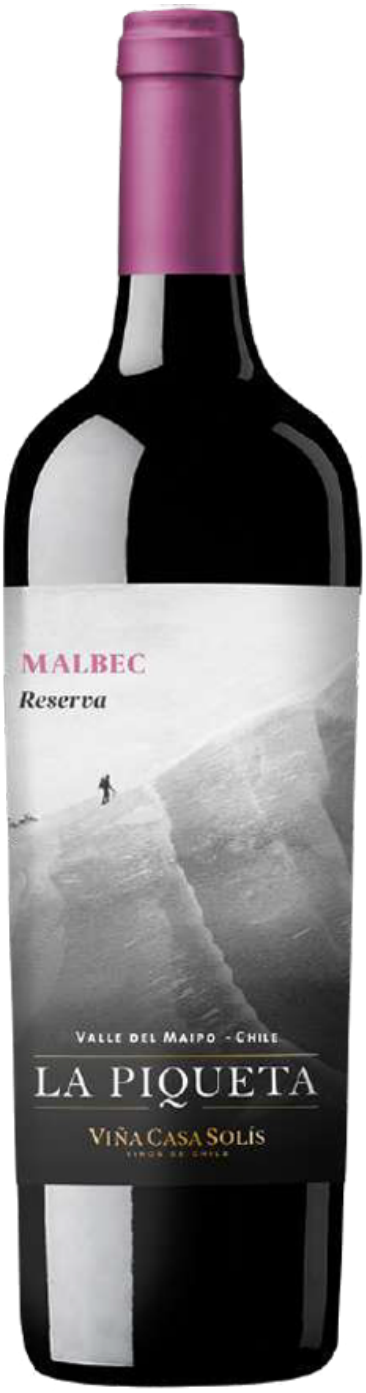
Il accompagne idéalement les ragoûts de gibier et les fromages affinés d'intensité moyenne à forte, rehaussant la complexité de leurs saveurs.

Informations techniques

Afin d'obtenir des fruits de la plus haute qualité et fraîcheur, nous programmons la récolte avec précision. Une fois récoltés, les raisins sont égrappés et refroidis à 12 °C pendant 24 heures afin de préserver leurs arômes. La fermentation s'effectue à une température contrôlée de 24-25 °C, ce qui permet d'extraire au maximum les composés aromatiques et la couleur caractéristique du cépage. Après la fermentation malolactique, le vin reste en contact avec ses lies fines pendant plusieurs mois afin d'acquérir complexité et rondeur, exprimant ainsi tout son potentiel fruité.

Derniers Prix

90 POINTS
2025 Tim Atkins: La Piqueta Carmenere 2024
OR
2025 CWSA Best Value: La Piqueta Carmenere 2024
ARGENT
2025 Mundus Vini: La Piqueta Carmenere 2024



Vins de Chile

La Piqueta Reserva Malbec

La Piqueta est une gamme qui rend hommage aux alpinistes qui parcourent la Cordillère des Andes. Une collection de vins qui reflète la richesse et la complexité de la viticulture chilienne avec chacun de ses cépages les plus emblématiques.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Malbec**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 14 y 16ºC.**

Notes de dégustation

D'une couleur cerise intense, ses arômes rappellent la prune fraîche, les herbes de la campagne et les fleurs bleues. D'un volume moyen à élevé, c'est un vin persistant, franc et long.

Accords

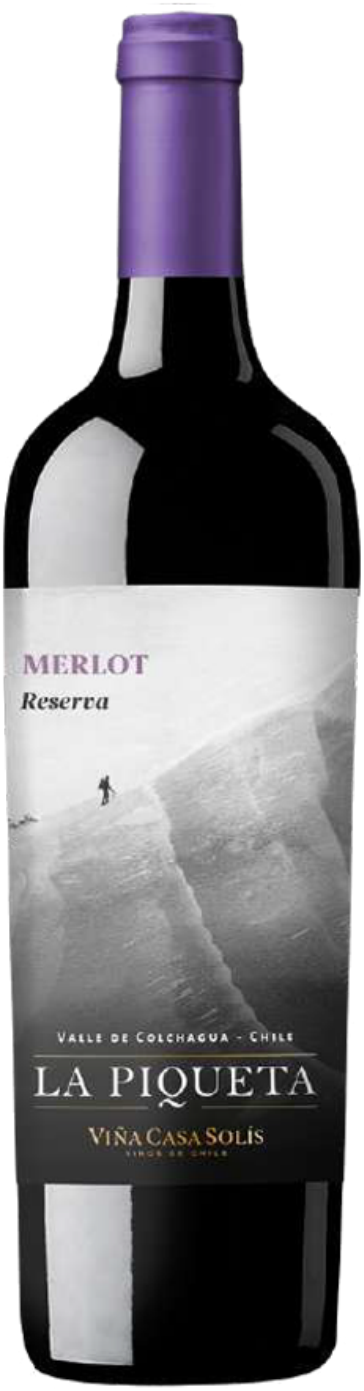
Accompagne parfaitement les viandes de gibier, les plats épicés et les pâtes.

Informations techniques

Afin d'obtenir des fruits d'une qualité et d'une fraîcheur optimales, nous programmons les vendanges avec précision. Une fois récoltés, les raisins sont égrappés et refroidis à 12ºC pendant 24 heures afin de préserver leurs arômes. La fermentation s'effectue à une température contrôlée de 24-25 °C, ce qui permet d'extraire au maximum les composés aromatiques et la couleur caractéristique du cépage. Après la fermentation malolactique, le vin est conservé au contact de ses lies fines pendant plusieurs mois afin d'acquérir complexité et rondeur, exprimant ainsi tout son potentiel fruité.

Derniers Prix

90 POINTS
2025 Decanter: La Piqueta Malbec 2024



Vins de Chile

La Piqueta Reserva Merlot

La Piqueta est un vin pour explorateurs qui vous aide à vous frayer un chemin à travers les pentes et les variétés du paysage passionnant du Chili. Il est elaboré à partir de raisins Merlot provenant de zones proches de la cordillère andine. Les vignobles ont un bon ensoleillement sur des sols argileux et riches en minéraux, pour un parfait développement dans la maturation du Merlot. Il s'agit d'une zone reconnue par le Merlot de caractère fruité et d'élégance de ses tanins.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Merlot**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 15 et 17ºC**

Notes de dégustation

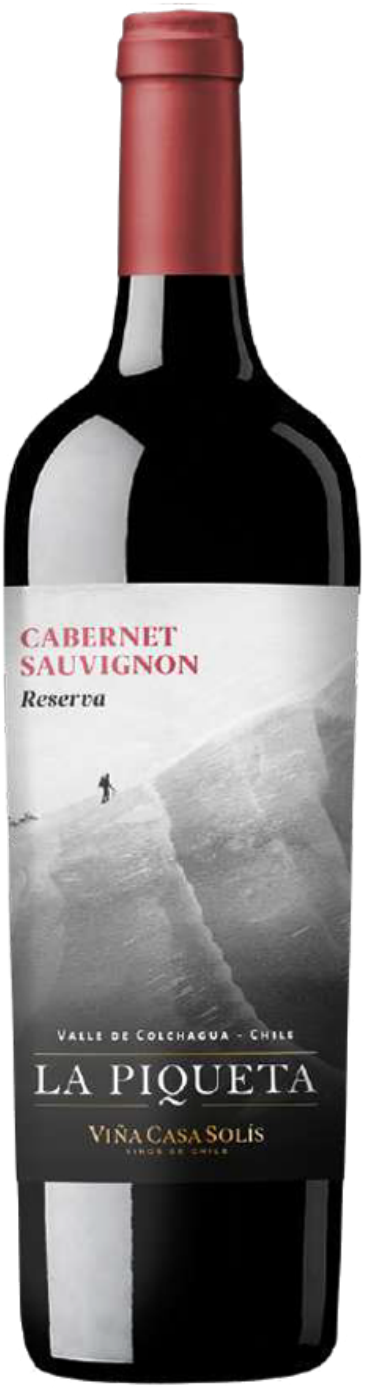
D'une riche couleur pourpre, ce vin a des arômes de prune. En bouche des arômes de fruits rouge foncé et de quetsche persistent, se terminant par une touche d'épice.

Accords

Accompagne parfaitement les plats de bœuf, de gibier, de riz, de porc et d'agneau.

Informations techniques

Les raisins sont cueillis à la main et transportés à la cave dans de petits paniers afin de préserver les grappes entières et non endommagées. Ensuite, les raisins sont égrappés et macérés à froid (durant 2-3 jours à très basse température) pour maximiser l'extraction d'arômes de fruits et de tanins souples. Après la fermentation, une macération post-fermentaire est réalisée afin d'obtenir un vin mûr, complexe et élégant, souple et rond en bouche.



Vins de Chile

La Piqueta Reserva Cabernet Sauvignon

La Piqueta est un vin pour explorateurs qui vous aide à vous frayer un chemin à travers les pentes et les variétés du paysage passionnant du Chili. Il est elaboré à partir de raisins Cabernet Sauvignon provenant de zones proches de la cordillère andine.

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Cabernet Sauvignon**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 15 et 17ºC**

Notes de dégustation

De couleur rouge profond avec des arômes de mûres et de cassis, ce vin a une bouche riche en arômes de fruits noirs avec une longue finale et de subtiles notes d'épices.

Accords

Parfait avec les viandes grillées, le gibier et les fromages affinés.

Informations techniques

Les raisins sont cueillis à la main et transportés à la cave dans de petits paniers afin de préserver les grappes entières et non endommagées. Ensuite, les raisins sont égrappés et macérés à froid (pendant 2-3 jours à très basse température). La fermentation a lieu à des températures modérées (26 à 27 °C) afin d'exprimer au mieux le potentiel aromatique et la couleur du raisin. Après une fermentation malolactique, le vin est élevé sur lies pendant quelques mois afin de préserver le caractère fruité intense, la concentration et la souplesse.

Derniers Prix

93 POINTS
2026 Guía Descorchados: La Piqueta Reserva Cabernet Sauvignon 2024
OR
2025 The Drinks Business Asia Masters: La Piqueta Reserva Cabernet Sauv 2024
2025 Asian Masters: La Piqueta Reserva Cabernet Sauvignon 2024
2025 Berliner Wine Trophy: La Piqueta Reserva Cabernet Sauvignon 2024
2025 CWSA Best Value: La Piqueta Reserva Cabernet Sauvignon 2024
2022 Mundus Vini:La Piqueta Reserva Cabernet Sauvignon 2021
ARGENT
2025 Mundus Vini: La Piqueta Reserva Cabernet Sauvignon 2024

Vins de Chile

La Piqueta Reserva Pinot Noir

La Piqueta est une gamme qui rend hommage aux alpinistes qui se frayent un chemin dans la cordillère de des Andes. Une collection de vins qui reflète la richesse et la complexité de la viticulture chilienne avec chacune de ses variétés les plus emblématiques.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Pinot Noir**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 10 et 12ºC**

Notes de dégustation

Légère touche de couleur rouge tuile. Au nez, il rappelle les fruits rouges frais. En bouche, il s'exprime avec une grande jutosité. Un vin de tanins doux et élégant qui apportent un grand équilibre.

Accords

Accompagnement parfait pour les fromages à pâte molle, les légumes grillés, les ragoûts et les poissons gras, les pâtes et les viandes de gibier.

Informations techniques

Grâce à une récolte programmée avec précision, nous assurons une expression variétale optimale. Après le pelage, nous effectuons une macération à froid de 6 heures pour extraire les arômes primaires. Le moût est ensuite pressé doucement et fermenté à 15 °C, garantissant ainsi un vin frais et élégant.

Vins de Chile

La Piqueta Reserva Syrah

La Piqueta est une gamme qui rend hommage aux alpinistes qui se frayent un chemin dans la cordillère de des Andes. Une collection de vins qui reflète la richesse et la complexité de la viticulture chilienne avec chacune de ses variétés les plus emblématiques.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Syrah**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **14-16ºC**

Notes de dégustation

Vin à la robe profonde, intense et raffinée. Il se distingue par ses notes florales de violette, de fleurs blanches et de fruits mûrs en finale. Ses tanins sont fermes et élégants, avec une grande persistance et une finale tendue.

Accords

Idéal pour accompagner les viandes mijotées ou grillées, les fromages doux et la charcuterie.

Informations techniques

Afin d'obtenir des fruits de la meilleure qualité et de la plus grande fraîcheur, nous programmons les vendanges avec précision. Une fois récoltés, les raisins sont égrappés et refroidis à 12 °C pendant 24 heures afin de préserver leurs arômes. La fermentation s'effectue à une température contrôlée de 24-25 °C, ce qui permet d'extraire au maximum les composés aromatiques et la couleur caractéristique du cépage. Après la fermentation malolactique, le vin reste en contact avec ses lies fines pendant plusieurs mois afin d'acquérir complexité et rondeur, exprimant ainsi tout son potentiel fruité.

Derniers Prix

95 POINTS
2025 Decanter: La Piqueta Reserva Syrah 2024
2025 International Wine Challenge: La Piqueta Reserva Syrah 2024
91 POINTS
2026 Guía Descorchados: La Piqueta Reserva Syrah 2024
90 POINTS
2025 Tim Atkins: La Piqueta Reserva Syrah 2024

Vins de Chile

La Piqueta Reserva Chardonnay

La Piqueta est un vin pour explorateurs qui vous aide à vous frayer un chemin à travers les pentes et les variétés du paysage passionnant du Chili. Est élaboré à partir de raisin Chardonnay provenant de la vallée centrale, principale vallée chilienne en termes de production viticole. Les conditions climatiques de la région d'origine du raisin sont méditerranéennes, avec des étés chauds et secs et des hivers courts et doux. Cela implique une maturation lente et des vins blancs de haute qualité.

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Chardonnay**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8-10ºC**

Notes de dégustation

De couleur citron pâle avec des arômes fruités. La bouche présente des notes acidulées d'agrumes et de melon jaune avec une belle richesse et une persistance.

Accords

Accompagnement idéal pour les plats de fruits de mer, les mets japonais et les fromages à pâte molle.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés juste au bon moment pour exprimer tout le potentiel du célèbre Chardonnay de la vallée centrale. Après égrappage, les raisins sont refroidis (moins de 13 ° C pendant plus de 20 jours) pour empêcher la fermentation de démarrer trop tôt et améliorer la concentration des fruits. Le vin est élevé sur lies pendant 60 jours pour améliorer son corps et sa saveur.

Derniers Prix

90 POINTS
2025 Tim Atkins: La Piqueta Reserva Chardonnay 2024

Vins de Chile

La Piqueta Reserva Sauvignon Blanc

La Piqueta est une gamme qui rend hommage aux alpinistes qui se frayent un chemin dans la cordillère de des Andes. Une collection de vins qui reflète la richesse et la complexité de la viticulture chilienne avec chacune de ses variétés les plus emblématiques.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Sauvignon blanc**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 10 et 12ºC**

Notes de dégustation

Vin blanc brillant avec des notes de fruits tropicaux et d'agrumes. Finale longue et savoureuse avec une excellente acidité, idéal pour accompagner les poissons gras et les fruits de mer.

Accords

Entrées à base de fruits de mer, légumes sautés, fruits de mer en général.

Informations techniques

Grâce à une récolte programmée avec précision, nous garantissons une expression optimale du cépage. Après l'égrappage, nous effectuons une macération à froid de 6 heures afin d'extraire les arômes primaires. Ensuite, le moût est pressé délicatement et fermenté à 15 °C, garantissant ainsi un vin frais et élégant.

Derniers Prix

OR
2025 Berliner Wine Trophy: La Piqueta Sauvignon Blanc 2024
ARGENT
2025 The Drinks Business Asia Masters: La Piqueta Sauvignon Blanc 2024
2025 Asian Masters: La Piqueta Sauvignon Blanc 2024

Vins de Chile

La Piqueta Gran Reserva Carmenere

La Piqueta est une gamme qui rend hommage aux alpinistes qui se frayent un chemin dans la cordillère de des Andes. Une collection de vins qui reflète la richesse et la complexité de la viticulture chilienne avec chacune de ses variétés les plus emblématiques.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Carmenere**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **14-16°C**

Notes de dégustation

Épicé, poivre blanc, fruits rouges frais, poivron rouge et douces notes de café et de bois toasté apportées par le chêne français. Grand volume, tanins veloutés, doux, sucrés et persistants.

Accords

Idéal pour accompagner les viandes mijotées ou grillées, les fromages affinés et la charcuterie.

Informations techniques

Les vendanges sont programmées de manière à obtenir le moment optimal de maturation du raisin. Après une sélection rigoureuse, le raisin est égrappé et reste pendant 24 heures à 12 °C. La fermentation s'effectue à des températures modérées, autour de 24-25 °C, afin de préserver au maximum le potentiel aromatique et la couleur du raisin. Les raisins macèrent ensuite généralement pendant 4 à 5 jours, un processus qui adoucit les tanins et apporte de la complexité au vin. Enfin, la fermentation malolactique a lieu en fûts de chêne français pendant 6 mois sur lies, ce qui lui confère une texture crémeuse et une plus grande complexité, sans perdre son caractère variétal.

Derniers Prix

90 POINTS
2026 Tim Atkins: La Piqueta Gran Reserva Carmenere 2024