



Vins de Chile

Pico Andino Carmeneré

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin unique. Il est élaboré à partir de raisins qui poussent sous les sommets imposants des Andes.



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 Pacifique et 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 autochtones comme la Carmeneré.

CÉPAGE
Carmeneré

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 15 et 17° C

Notes de dégustation

Fruits rouges mûrs, poivre noir, poivre rouge frais. Grande sensation de volume moyen et de douceur finale, structure ferme et persistante, tannins souples et ronds.

Accords

Il accompagne les fromages affinés, les ragoûts d'agneau et les viandes rouges comme le faux-filet au poivre.

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.

Pico Andino



Vins de Chile

Pico Andino Cabernet Sauvignon

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin unique. Il est élaboré à partir de raisins qui poussent sous les sommets imposants



des Andes.

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 Pacifique et 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 autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE

Cabernet Sauvignon

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 15 et 17°C

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 rouges en ragoût ou grillées et 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.

Pico Andino



Vins de Chile Pico Andino Merlot

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin unique. Il est élaboré à partir de raisins qui poussent sous les sommets imposants



des Andes.

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 Pacifique et 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 autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE
Merlot

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 15 et 17°C.

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 rôtis, des viandes grillées et de riz.

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.

Pico Andino



Vins de Chile

Pico Andino Sauvignon Blanc

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin unique. Il est élaboré à partir de raisins qui poussent sous les sommets imposants



des Andes.

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 Pacifique et 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 autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE

Sauvignon blanc

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 8 et 10°C.

Notes de dégustation

Citron vert pâle aux arômes herbacés. En bouche, beaucoup de notes d'agrumes frais et de fruits tropicaux. Vif et vif avec une finition élégante.

Accords

Idéal pour tous les poissons et fruits de mer et les salades méditerranéennes.

Informations techniques

Après un suivi rigoureux de la maturation du raisin, le moment optimal pour la récolte est déterminé. Les raisins seront égrappés et soumis à des macérations de moins de 10 degrés pendant 6 à 8 heures. La fermentation se fait à basse température afin de maximiser les arômes primaires typiques de cette variété.

Pico Andino



Vins de Chile

Pico Andino Chardonnay

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin unique. Il est élaboré à partir de raisins qui poussent sous les sommets imposants



des Andes.

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 Pacifique et 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 autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE
Chardonnay

STYLE
Vin tranquille.

TENEUR EN ALCOOL
12.5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 8 et 10°C

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 d'Aconcagua. 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.