Vins de Chile

Pico Andino Carmenere

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

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 **Entre 15 et 17º 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.

Vins de Chile

Pico Andino Red Blend

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin uniques. Le Pico Andino Red Blend est élaboré à partir de raisins provenant de vignobles nichés entre les imposants sommets 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 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, Malbec, Syrah.**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 et 17ºC**

Notes de dégustation

Prune fraîche et herbes des champs, fleurs bleues, complexité et harmonie aromatique. Volume moyen à élevé, persistant et franc, tanins fermes et élégants, grande persistance.

Accords

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

Informations techniques

Afin d'obtenir le meilleur expression fruitier de chaque cépage (Carmenere, Malbec et Syrah), les raisins sont récoltés séparément, lorsqu'ils ont atteint leur maturité optimale. La fermentation s'effectue à des températures modérées et contrôlées dans des cuves en acier inoxydable, à 24 °C, afin d'extraire au maximum les arômes fruités et les tanins souples. Après la fermentation, une macération post-fermentaire est effectuée afin d'obtenir une intégration totale des trois cépages. Le résultat est un vin mûr, complexe et équilibré.

Vins de Chile

Pico Andino Cabernet Sauvignon

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin unique. Il est elaboré 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 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 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.

Vins de Chile

Pico Andino Malbec

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin uniques. Élaboré à partir de raisins provenant de vignobles nichés entre les imposants sommets 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 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 **14-16ºC**

Notes de dégustation

D'une couleur cerise intense, ses arômes rappellent la prune fraîche, les herbes des champs et les fleurs bleues. D'un volume moyen à élevé, c'est un vin franc, persistant et d'une grande longueur en bouche.

Accords

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

Informations techniques

Afin d'obtenir un fruit de la plus haute qualité et fraîcheur, nous programmons la récolte avec précision. Une fois récolté, le raisin est égrappé et refroidi à 12 °C pendant 24 heures afin de préserver ses 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

DOUBLE OR
2025 CWSA Best Value: Pico Andino Malbec 2024

Vins de Chile

Pico Andino Merlot

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin unique. Il est elaboré 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 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 **12.5%**	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 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.

Vins de Chile

Pico Andino Chardonnay

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin unique. Il est elaboré 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 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 **12.5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8 et 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 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.

Vins de Chile

Pico Andino Sauvignon Blanc

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin unique. Il est elaboré 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 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 **Servir entre 8 et 10ºC.**

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 méditerranées.

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.

Vins de Chile

Pico Andino White Blend

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin uniques. Élaboré à partir de raisins provenant de vignobles nichés entre les imposants sommets 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 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	STYLE
Chardonnay et Sauvignon blanc.	**Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL	CONSEILS DE DÉGUSTATION
12.5%	**10-12ºC**

Notes de dégustation

Fleurs blanches, herbe fraîche, notes d'agrumes et de pêche en finale. Bouche douce et persistante, rafraîchissante, fraîche et juteuse.

Accords

Huîtres, carpaccio de thon, crevettes à l'ail et plats de fruits de mer épicés

Informations techniques

Élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de raisins Chardonnay et Sauvignon Blanc, récoltés séparément afin d'optimiser l'expression variétale de chacun. Les raisins ont été soumis à une macération à froid pendant 6 heures afin d'en extraire les arômes et les saveurs fruitées. Ensuite, un pressurage doux et une clarification des moûts à basse température ont été effectués. La fermentation alcoolique s'est déroulée à une température contrôlée de 15 °C, préservant ainsi la fraîcheur et l'arôme du vin. Enfin, les vins de base ont été assemblés afin d'obtenir un mélange équilibré et complexe.

Vins de Chile

Pico Andino Rosé

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin uniques. Élaboré à partir de raisins provenant de vignobles nichés entre les imposants sommets 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 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 et Merlot**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **10-12ºC**

Notes de dégustation

Fruits rouges frais, cerises et griottes mûres, net et franc. Tanins souples et élégants, bouche ample, persistante et fraîche, volume moyen et grande jutosité en finale.

Accords

Parfait pour les apéritifs à base de fruits de mer, les fromages légers, les légumes sautés et les plats légers.

Informations techniques

Élaboré à partir d'une sélection de raisins Cabernet Sauvignon et Merlot, ce vin subit une macération contrôlée de 6 heures afin d'extraire de manière optimale les composés aromatiques et tanniques. La fermentation à température contrôlée de 18 °C dans des cuves en acier inoxydable préserve la fraîcheur et l'expression variétale, donnant un vin à la robe intense, aux tanins souples et au profil aromatique fruité et élégant.