



Vins de Chile

Cerro Nevado Carmenere

Les raisins proviennent de la vallée centrale, l'une des principales régions viticoles du Chili. Les conditions climatiques sont similaires à celles de la région méditerranéenne, avec des étés chauds et secs et des hivers courts et doux. En raison de la proximité de la mer, l'humidité est permanente, avec des brumes matinales, ce qui permet une maturation lente et des vins de grande qualité.

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
Carmenere

STYLE
Vino Tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 15 y 17°C

Notes de dégustation

Arômes intenses de fruits des bois mûrs, avec des notes épicées de poivre noir et une subtile nuance végétale de poivron rouge. En bouche, il présente une structure ferme et équilibrée, avec des tanins souples et polis. Son volume moyen apporte une sensation de plénitude, tandis que la finale est persistante et agréable, laissant un souvenir de fruits mûrs et d'épices.

Accords

Il accompagne idéalement les fromages affinés, les ragoûts d'agneau corsés et les morceaux de viande rouge de grande qualité, comme le filet au poivre.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés dans de petites caisses, puis sélectionnés manuellement sur des tables. Ils sont ensuite égrappés et macèrent pendant 2 à 3 jours à très basse température. La fermentation s'effectue à température modérée afin d'extraire au maximum les arômes fruités et les tanins souples. Après la fermentation, une macération post-fermentaire est réalisée afin d'obtenir un vin mûr, complexe et élégant en bouche.