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 **14-16ºC**

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