

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