



Vins de Chile

La Piqueta Reserva Merlot

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. Il est élaboré à partir de raisins Merlot provenant de zones proches de la cordillère andine. Les vignobles ont un bon ensoleillement sur des sols argileux et riches en minéraux, pour un parfait développement dans la maturation du Merlot. Il s'agit d'une zone reconnue par le Merlot de caractère fruité et d'élégance de ses tanins.



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
13%

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 plats de bœuf, de gibier, de riz, de porc et d'agneau.

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.