



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
Sauvignon blanc

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 10 et 12°C

Notes de dégustation

Vin blanc brillant avec des notes de fruits tropicaux et d'agrumes. Finale longue et savoureuse avec une excellente acidité, idéal pour accompagner les poissons gras et les fruits de mer.

Accords

Entrées à base de fruits de mer, légumes sautés, fruits de mer en général.

Informations techniques

Grâce à une récolte programmée avec précision, nous garantissons une expression optimale du cépage. Après l'égrappage, nous effectuons une macération à froid de 6 heures afin d'extraire les arômes primaires. Ensuite, le moût est pressé délicatement et fermenté à 15 °C, garantissant ainsi un vin frais et élégant.

Derniers Prix

OR

2025 Berliner Wine Trophy: La Piqueta Sauvignon Blanc 2024

ARGENT

2025 The Drinks Business Asia Masters: La Piqueta Sauvignon Blanc 2024

2025 Asian Masters: La Piqueta Sauvignon Blanc 2024