



Vins de Chile

La Piqueta Sauvignon Blanc

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 Sauvignon blanc 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.

VEGANO

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
13.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 8 et 10°C

Notes de dégustation

De couleur rouge profond avec des arômes de mûres et de cassis, ce vin a une bouche riche en arômes de fruits noirs avec une longue finale et de subtiles notes d'épices.

Accords

Parfait avec les viandes grillées, le gibier et les fromages affinés.

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 (pendant 2-3 jours à très basse température). La fermentation a lieu à des températures modérées (26 à 27 °C) afin d'exprimer au mieux le potentiel aromatique et la couleur du raisin. Après une fermentation malolactique, le vin est élevé sur lies pendant quelques mois afin de préserver le caractère fruité intense, la concentration et la souplesse.

Derniers Prix

GOLD

2022 Mundus Vini: La Piqueta Sauvignon Blanc 2021