

# Vins de Chile La Piqueta Syrah

La Piqueta est une gamme qui rend hommage aux alpinistes qui se frayent un chemin dans la cordillère de des Andes. Une collection de vins qui reflète la richesse et la complexité de la viticulture chilienne avec chacune de ses variétés les plus emblématiques.



### 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 <b>Syrah</b>	STYLE Vin tranquille
TENEUR EN ALCOOL 13.5%	CONSEILS DE DÉGUSTATION 14-16°C

## Notes de dégustation

Vin à la robe profonde, intense et raffinée. Il se distingue par ses notes florales de violette, de fleurs blanches et de fruits mûrs en finale. Ses tanins sont fermes et élégants, avec une grande persistance et une finale tendue.

#### Accords

Idéal pour accompagner les viandes mijotées ou grillées, les fromages doux et la charcuterie.

## Informations techniques

Afin d'obtenir des fruits de la meilleure qualité et de la plus grande fraîcheur, nous programmons les vendanges 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**

95 POINTS

2025 Decanter: La Piqueta Syrah 2024

2025 International Wine Challenge: La Piqueta Syrah 2024

90 POINTS

2025 Tim Atkins: La Piqueta Syrah 2024