

## Pico Andino Carmenerere



### Vins de Chile

## Pico Andino Carmenerere

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin unique. Il est élaboré à partir de raisins qui poussent sous les sommets imposants des Andes.



**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 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 Carmenerere.

CÉPAGE  
**Carmenerere**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Entre 15 et 17° C**

### Notes de dégustation

Fruits rouges mûrs, poivre noir, poivre rouge frais. Grande sensation de volume moyen et de douceur finale, structure ferme et persistante, tannins souples et ronds.

### Accords

Il accompagne les fromages affinés, les ragoûts d'agneau et les viandes rouges comme le faux-filet au poivre.

### 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.