



Vins de Chile

Pico Andino Chardonnay

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.

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
Chardonnay

STYLE
Vin tranquille.

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 8 et 10°C

Notes de dégustation

De couleur citron pâle avec des arômes fruités. La bouche présente des notes acidulées d'agrumes et de melon jaune avec une belle richesse et une persistance.

Accords

Accompagnement idéal pour les plats de fruits de mer, les mets japonais et les fromages à pâte molle.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés juste au bon moment pour exprimer tout le potentiel du célèbre Chardonnay de la vallée centrale. Après égrappage, les raisins sont refroidis (moins de 13 ° C pendant plus de 20 jours) pour empêcher la fermentation de démarrer trop tôt et améliorer la concentration des fruits. Le vin est élevé sur lies pendant 60 jours pour améliorer son corps et sa saveur.