



Vins de Chile

Pico Andino Malbec

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin uniques. Élaboré à partir de raisins provenant de vignobles nichés entre les imposants sommets 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
Malbec

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
14-16°C

Notes de dégustation

D'une couleur cerise intense, ses arômes rappellent la prune fraîche, les herbes des champs et les fleurs bleues. D'un volume moyen à élevé, c'est un vin franc, persistant et d'une grande longueur en bouche.

Accords

Accompagne parfaitement les viandes de gibier, les plats épicés et les pâtes.

Informations techniques

Afin d'obtenir un fruit de la plus haute qualité et fraîcheur, nous programmons la récolte avec précision. Une fois récolté, le raisin est égrappé et refroidi à 12 °C pendant 24 heures afin de préserver ses 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

DOUBLE OR

2025 CWSA Best Value: Pico Andino Malbec 2024