

Vins de Chile

Pico Andino White Blend

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 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	STYLE
Chardonnay et Sauvignon blanc.	**Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL	CONSEILS DE DÉGUSTATION
12.5%	**10-12ºC**

Notes de dégustation

Fleurs blanches, herbe fraîche, notes d'agrumes et de pêche en finale. Bouche douce et persistante, rafraîchissante, fraîche et juteuse.

Accords

Huîtres, carpaccio de thon, crevettes à l'ail et plats de fruits de mer épicés

Informations techniques

Élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de raisins Chardonnay et Sauvignon Blanc, récoltés séparément afin d'optimiser l'expression variétale de chacun. Les raisins ont été soumis à une macération à froid pendant 6 heures afin d'en extraire les arômes et les saveurs fruitées. Ensuite, un pressurage doux et une clarification des moûts à basse température ont été effectués. La fermentation alcoolique s'est déroulée à une température contrôlée de 15 °C, préservant ainsi la fraîcheur et l'arôme du vin. Enfin, les vins de base ont été assemblés afin d'obtenir un mélange équilibré et complexe.