Vins de Chile

La Piqueta Carmenere Gran Reserva

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	STYLE
Carmenere	**Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL	CONSEILS DE DÉGUSTATION
13.5%	**14-16ºC**

Notes de dégustation

Épicé, poivre blanc, fruits rouges frais, poivron rouge et douces notes de café et de bois toasté apportées par le chêne français. Grand volume, tanins veloutés, doux, sucrés et persistants.

Accords

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

Informations techniques

Les vendanges sont programmées de manière à obtenir le moment optimal de maturation du raisin. Après une sélection rigoureuse, le raisin est égrappé et reste pendant 24 heures à 12 °C. La fermentation s'effectue à des températures modérées, autour de 24-25 °C, afin de préserver au maximum le potentiel aromatique et la couleur du raisin. Les raisins macèrent ensuite généralement pendant 4 à 5 jours, un processus qui adoucit les tanins et apporte de la complexité au vin. Enfin, la fermentation malolactique a lieu en fûts de chêne français pendant 6 mois sur lies, ce qui lui confère une texture crémeuse et une plus grande complexité, sans perdre son caractère variétal.

Derniers Prix

91 POINTS
2025 Tim Atkins: La Piqueta Carmenere Gran Reserva 2024