



Vins de Chile

Pico Andino Sauvignon Blanc

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 Carmenère.

CÉPAGE

Sauvignon blanc

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 8 et 10°C.

Notes de dégustation

Citron vert pâle aux arômes herbacés. En bouche, beaucoup de notes d'agrumes frais et de fruits tropicaux. Vif et vif avec une finition élégante.

Accords

Idéal pour tous les poissons et fruits de mer et les salades méditerranéennes.

Informations techniques

Après un suivi rigoureux de la maturation du raisin, le moment optimal pour la récolte est déterminé. Les raisins seront égrappés et soumis à des macérations de moins de 10 degrés pendant 6 à 8 heures. La fermentation se fait à basse température afin de maximiser les arômes primaires typiques de cette variété.