

CATALOGUES VINS



Vigno SO. CHILI

eur: Viña Valdivieso tion: Importation privée vin : Vin rouge corsé

Vallée de Maule et plus précisément dans la zone de Melozal. Cette vallée est abritée naine de montagne intérieure, à l'abri des influences climatiques maritimes et . Un sol très sablonneux et peu fertile. Toutes ces conditions permettent d'atteindre urité exceptionnelle, de développer des tannins fins et des saveurs uniques. Les le Carignan ont autour de 65 ans.

65% Carignan, Mourvèdre 35%

ement : 12 mois dans des fûts de chêne français.

VINIFICATION

Vendages triées manuellement. Égrappage délicat et macération à froid pour 48 heures avant l'ajout de levures spécialement choisies. La fermentation a lieu dans de petites cuves ouvertes pour 7 à 10 jours. Le chapeau est descendu manuellement trois fois par jours. La macération post-fermentation sur les peaux dure 14 jours. Suite au pressurage, la totalité du vin est vieilli 12 mois dans des fûts de chêne français.

DÉGUSTATION

D'un rouge intense, cerne violet. Des arômes puissants et complexes, d'épices, de fruits rouges, et quelques traces de parfum de violette sauvage. Une charpente bâtie sur des tannins ronds, beaucoup de saveur et une acidité rafraichissant le tout.

ACCORDS GOURMANDS

La viande rouge en général, agneau, gibier à plumes, canard, plats de pâtes pas trop relevés. Idéal avec la dinde avec sauce aux canneberges, les poissons grillés très gouteux.