



LANGEVINS



VINS

CATALOGUES



o loco grand cru Limari

ISO, CHILI

eur: Viña Valdivieso

tion : **Importation privée**

vin : Vin rouge corsé

limari

Vallée de Limari. Chaque matin, le brouillard nommé Camanchaca issue de l'océan se s'infiltre dans la vallée puis est chassé dans la matinée par le soleil qui apparaît à dessus des Andes. Les vignes sont baignées de soleil tout l'après-midi. Bénéficiant de 4 mm de pluie par an, le système d'irrigation au goutte à goutte permet aux vignes de faire pousser leurs racines s'enfonçant profondément dans le sol calcaire. Le terroir de Limari donne des vins puissants au caractère minéral.

100% Syrah

rouge sec

élevage : Élevage en barrique de chêne français pendant 18 mois

VINIFICATION

Tri manuel de la vendange. Égrappage avec précaution puis fermentation dans des petites cuves ouvertes. Le chapeau est cassé et immergé manuellement trois fois par jour. Au total, la macération pelliculaire dure 21 jours. Le vin est élevé en barrique de chêne français pendant 18 mois.

DÉGUSTATION

Rouge très foncé, opaque avec reflets violets. Un nez intense et complexe, poivre noir, tapenade et fruits très murs. La fine texture du vin en bouche est appréciée, de l'attaque jusqu'à la fin de bouche.

ACCORDS GOURMANDS

La viande en général, agneau, gibier à plumes, canard, plats de pâtes mais pas trop relevés. Parfait avec la dinde avec sauce aux canneberges.