



LANGEVINS

VINS CATALOGUES



2015, Vigno

MAULE, CHILI

Origine : Viña Valdivieso
Importation : **Importation privée**
Type de vin : Vin rouge corsé
Région : Chili

Vallée de Maule et plus précisément dans la zone de Melozal. Cette vallée est abritée d'une chaîne de montagne intérieure, à l'abri des influences climatiques maritimes et andines. Les sols sont sablonneux et peu fertile. Toutes ces conditions permettent d'atteindre une qualité exceptionnelle, de développer des tannins fins et des saveurs uniques. Les vignes de la région ont autour de 65 ans.

Composition : 65% Carignan, Mourvèdre 35%

Recommandation : 12 mois dans des fûts de chêne français.

VINIFICATION

Vendanges 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 vieillie 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.