



Vigno

MAULE, CHILI

Origine : Viña Valdivieso

Importation : **Importation privée**

Le vin : Vin rouge corsé

Le terroir

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

Composition : 65% Carignan, Mourvèdre 35%

Le vin

Élevage : 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, cerise 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 rafraîchissante 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.