

Antiyal 2008 assemblage "Chilie Napa del Maïpo"

Ce vin possède un bouquet expressif , très bien défini sur des notes de feuille de mûre,de pierre écrasée et de calcaire. En bouche vous découvrez



Référence : 700084

Prix : 51.60 €

Descriptif :

Antiyal 2008 assemblage "Chilie Napa del Maïpo" Il faudra attendre 1850 pour voir l'introduction de variétés nobles (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Sauvignon Blanc) et, 20 années plus tard, la vinification moderne (sous l'impulsion de riches propriétaires et d'experts français que le Phylloxera en Europe avait forcés au chômage). Depuis 1995, le Chili dispose d'un système d'appellation d'origine qui profite aujourd'hui à 15 vallées, et représentent ainsi près de 85% de la production totale.

Le domaine Antiyal, signifiant "Les fils du Soleil" en Mapuche (peuple aborigène chilien), a été créée en 1996 dans la vallée de Maïpo par Alvaro Espinoza et sa famille et maintiennent une agriculture biodynamique du vignoble .

notes de dégustation :

Ce vin possède un bouquet expressif , très bien défini sur des notes de feuille de mûre,de pierre écrasée et de calcaire. En bouche vous découvrez un vin avec des tanins extrêmement fins. Il est très bien équilibré avec une grâce et une élégance exquise poursuivent sur une finale naturelle et raffiné, avec des nuances de mûre et de fleur de sel.

cépages :47% Carménère, 29% Cabernet Sauvignon,et 24% Syrah, vendanges manuelles du 19 avril à la deuxième semaine de mai, sol caillouteux formé par la rivière Maipo, élevé pendant 12 mois en barriques de chêne françaises, dont 80% neuves et 20% usagés. Puis vieillissement de 6 mois dans les caves après embouteillage.

accords : coq au vin, confit de canard, faisan farcie, paella, moussaka, cuisine japonaise, cannette aux choux, brie fermier, de Meaux et de Melun

T°S : 16 - 18 C°

G: 2 ans

Sélection Oliver POUSSIER Meilleur Sommelier au Monde 2000

[Lien vers la fiche du produit](#)