

**CHILIE Vallée de Colchagua NOVAS Gran Reserva A.BIO Dynamie 2016 EMILIANA**

Sa couleur est d'un rouge cerise avec d'intenses notes fruitées de cassis et de fraises qui évoluent en notes de poivre noir, feuilles de tabac, et ch



**Référence :700151**

**Prix :16.90 €**

**Descriptif :**

**CHILIE Vallée de Colchagua NOVAS Gran Reserva A.BIO 2016  
EMILIANA**

Le domaine est engagé en **Agriculture Biologique** depuis 1988, puis en **Biodynamie** depuis 2005. A la vigne, l'utilisation de produits chimiques est bien évidemment bannie et, en adepte de la philosophie de Steiner (chantre de la Biodynamie), le domaine travaille en fonction des cycles lunaires et utilise des préparations biodynamiques. A la cave, un travail considérable est réalisé afin de limiter l'utilisation des produits œnologiques et de se rapprocher de la notion de « vins naturels »

notes de dégustation :

Sa couleur est d'un rouge cerise avec d'intenses notes fruitées de cassis et de fraises qui évoluent en notes de poivre noir, feuilles de tabac, et chocolat. La bouche est élégante, équilibrée, souple, les tanins sont ronds. Ce vin est très facile à boire et se distingue par son grand équilibre et finale fraîche.

cépages 85% Carménère ; 15% Cabernet Sauvignon, macération pré-fermentaire de 4-5 jours à 8 °C. La fermentation alcoolique en cuves en acier inoxydable avec une grande majorité de levures indigènes. A la fin de la fermentation, une macération post-fermentaire de 5 jours a lieu. La fermentation malolactique démarre naturellement avant la période d'élevage en fûts qui dure environ 12 mois. Pas de stabilisation et avant la mise en bouteilles, il a été filtré à travers une membrane 1 micron.

Vieillessement : 40 % de la vendange en fût de chêne français ; 30% en fûts Américains et 30 % en cuves.

accords : viandes grillées ou rôties rouges et blanches( oie, canard,), comme un rôti de porc sauce au vin et épices ou un steak au poivre en croûte

T°S : 16°C

G: 2022

[Lien vers la fiche du produit](#)