

PINOT NOIR CONO SUR 20 Barrels limited edition 2018 Casa Blanca Valley 75 cl

Ce pinot noir est issu d'une sélection de 20 meilleures barriques du domaine, fait un avec élevage très sélectif sur les meilleurs terroirs



Référence : 700110

Prix : 29.85 €

Descriptif :

PINOT NOIR CONO SUR 20 Barrels limited edition 2018 Casa Blanca Valley 75 cl

Le domaine est créé en 1993 dans la vallée de Maipo qui tire son nom du Rio Maipo dont elle suit le tracé - entoure Santiago, la capitale nationale. Elle est connue comme le berceau historique du vin chilien. Dès le début du projet le domaine s'attache les services de Martin Prieur du domaine Jacques Prieur en Bourgogne. Ils se sont intéressés tout d'abord à travailler le pinot noir à la façon Bourguignonne, puis ont développé le sauvignon et le chardonnay dans les régions les plus fraîches de la vallée de Casablanca pour avoir des vins vifs, avec une belle minéralité. Un investissement dans les chais s'est effectué avec une sélection rigoureuse, tri, vendange manuelle, table de tri avant la presse. La bicyclette est le moyen de déplacement utilisé par le personnel pour aller dans les vignes, moins de pollution!

Ce pinot noir est issu d'une sélection de 20 meilleures barriques du domaine, fait un avec élevage très sélectif sur les terroirs et les barriques

notes de dégustation :

Sa robe est d'un rouge rubis légèrement pourpre, au nez se dégagent des arômes de framboises, de mûres, de cerises et de fraises, avec des nuances de café et de cacao. Au palais, les arômes olfactifs sont présents avec des tanins fins, élégants, racés, ronds, avec une longue finale accompagnée d'une touche de vanille et de cuir.

cépage : 100% pinot noir, sur sol granitique, argile, vendanges manuelles, 100% raisins égrappés. macération entre 4-8°C pendant 4 jours. Fermentation en cuves inox ouvertes pendant 6 jours à 28,5°C. 100% raisins égrappés, élevage en barriques de chêne français, dont 20% neuves, pendant 11 mois.

accords : tourte caille aux cèpes,aux gibiers,boeuf bourguignon,bison,filet de chevreuil en sauce,

T°S: 16 -18°C carafage 1h00

G : 5 ans et +

[Lien vers la fiche du produit](#)