

ROOT: 1 PINOT NOIR

Terroir

Les brises côtières, le soleil intense et les soirées fraîches de la région de Tapihue, dans la vallée de Casablanca, offrent un microclimat idéal pour la production d'un pinot noir frais, mûr et expressif. Ce vin est issu d'un sol d'argile rouge sur granit et le vignoble est exposé nord-sud.

Vinification et vieillissement

La fermentation s'effectue à la fois en fût et en cuve. Une fermentation malolactique est pratiquée. Le vieillissement de 10 mois se déroule en fût de chêne français et en cuve d'acier inoxydable.

Caractéristiques

Robe rubis intense aux reflets violets. Un nez aux riches arômes de fraise des bois, de framboise, de griotte juteuse, avec des notes subtiles d'épice et un soupçon de vanille. Avec une belle acidité, ce vin exprime en bouche des arômes de fruits rouges frais, complétés par des tanins lisses. Un vin équilibré qui laisse place à une longue finale.

Accords mets et vins

Idéal avec des pétoncles grillés, des beignets de crabe, une longe de porc assaisonnée, une paella ou des grillades au barbecue. Une aubergine rôtie ou un risotto aux légumes de printemps feront également de bons mariages.

Autres informations

Root: 1 est issu d'un partenariat entre Winebow et Viña Ventisquero.



Producteur

Viña Ventisquero

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

100 % Pinot noir

Pays / région

Chili, Vallée de Casablanca

Appellation

Valle del Rapel (DO)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13,5 %

Température de service

13 à 14 °C

Pastille de goût

Fruité et généreux

Disponible dans ces provinces

- Québec
- Manitoba