

Veramonte Pinot Noir

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Pinot noir
Appellation	Vallée del Casablanca
Producteur	Veramonte
Pays	Chili
Région	Aconcagua
Format	750 ml
Degré d'alcool	14,5 %
Température de service	14-15 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Dépôt

Terroir

Né le long de la forêt indigène du vignoble de Casablanca, à 30 kilomètres à l'Est de l'Océan Pacifique.

Vinification et vieillissement

Les raisins sont récoltés la nuit. 15 % subissent une macération et une fermentation en grappes entières, obtenant une plus grande structure. Le fruit est fermenté dans de petites cuves à ciel ouvert avec des levures indigènes, préservant ainsi les arômes et les saveurs naturelles du vignoble. 8 mois de vieillissement en chêne naturel.

Caractéristiques

Récoltés dans des conditions optimales, avec une expression fruitière maximale de la vallée de Casablanca, les raisins produisent des vins frais, intenses et longs. La brume du matin, ainsi que les caractéristiques particulières du sol marquent le début d'un vin lisse et élégant aux notes de framboise et de cerise.

Accords mets et vins

Son équilibre parfait entre acidité et tanins fait de ce pinot noir le compagnon idéal des raviolis farcis, du thon et d'autres poissons gras.

Médailles / Revue de presse

Côte des experts : WS 90

Autres informations

PH : 3,75 | ACIDITÉ : 4,8 G/L | SUCRE RESIDUEL : 1,5 G/L

- Certified sustainable wine of Chile : www.sustentavid.org

Code produit

Québec : 11567408

