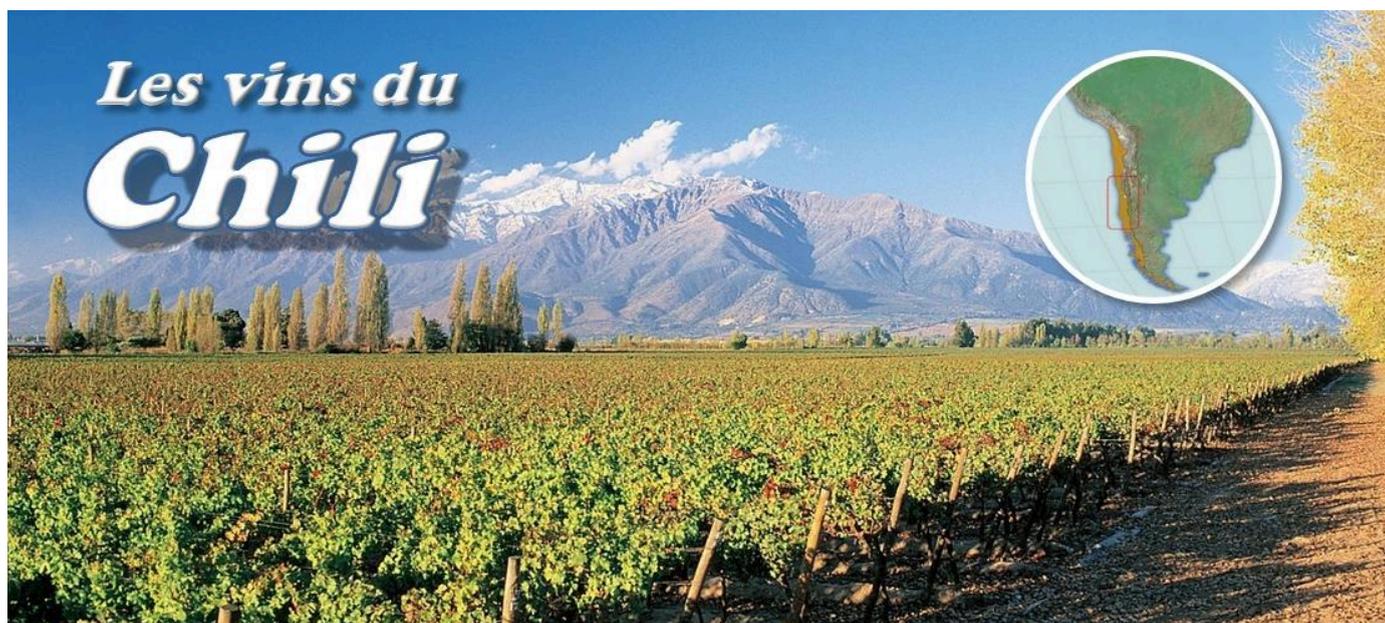


Les vins du Chili

Par Carla Cacopardo



1 - Domaine Keltrewe - Torontel - Blanc sec - 2018



<u>Origine</u>	Chili
<u>Appellation</u>	D.O. Valle del Itata
<u>Producteur</u>	Viña Keltrewe
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Cuvée</u>	-
<u>Elevage / Vinification</u>	Vendanges manuelles, élevage sur lies 3 mois.
<u>Cépage</u>	Torontel
<u>Robe</u>	-
<u>Nez</u>	1er nez: aromatique, caramel 2ème nez: fruits à noyaux
<u>Bouche</u>	Bouche vive, fraîche et onctueuse. Finale longue et minérale.
<u>Accord</u>	Apéritif, légumes crus
<u>Degré</u>	13,3 % vol.
<u>Tarif</u>	21 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

2- Mora Reyes - "Secanos" - Sémillon - Blanc sec - 2019



<u>Origine</u>	Chili
<u>Appellation</u>	D.O. Valle del Itata
<u>Producteur</u>	Viña Mora Reyes - Secanos
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Cuvée</u>	Secanos
<u>Elevage</u>	Vendanges manuelles, élevage sur lies 3 mois.
<u>Cépage</u>	Sémillon
<u>Robe</u>	Jaune pâle
<u>Nez</u>	1er nez: gentiane, thym 2ème nez: anis, citronnelle, poivre
<u>Bouche</u>	Belle acidité, pomme verte, belle longueur.
<u>Accord</u>	Poisson au fenouil
<u>Degré</u>	13,8 % vol.
<u>Tarif</u>	21 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3 - Viejo Encino - "Aves del sur" - Rouge - 2021



<u>Origine</u>	Chili
<u>Appellation</u>	D.O. Valle del Loncomia
<u>Producteur</u>	Viña del Pedregal
<u>Type</u>	Rouge
<u>Cuvée</u>	"Aves del sur"
<u>Elevage</u>	Vendanges manuelles. Élevage entre 3 à 6 mois.
<u>Cépage</u>	100% Carménère
<u>Robe</u>	Rouge profond, presque noir.
<u>Nez</u>	1er nez : mentholé, fruits rouges 2ème nez : épices
<u>Bouche</u>	Structure légère, tanins légers et fondus,
<u>Accord</u>	Empanadas et pizzas.
<u>Degré</u>	14 % vol.
<u>Tarif</u>	12 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - Domaine Tarapaca - Carmenere - Rouge - 2022



<u>Origine</u>	Chili
<u>Appellation</u>	D.O Valle Central
<u>Producteur</u>	Vina Tarapaca
<u>Type</u>	Rouge
<u>Cuvée</u>	-
<u>Elevage</u>	Élevage sous bois pendant 10 mois.
<u>Cépage</u>	85% Carménère, 15% Cabernet-Sauvignon
<u>Robe</u>	Rouge foncé, presque noir
<u>Nez</u>	1er nez : fruits rouges, fraise, framboise 2ème nez : tabac, chocolat
<u>Bouche</u>	Ample, tanins fondus, finale assez longue.
<u>Accord</u>	Grillades et viandes rouges
<u>Degré</u>	12,5 % vol.
<u>Tarif</u>	10 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - Domaine Vera Monte - Pinot noir - Bio - 2020



<u>Origine</u>	Chili
<u>Appellation</u>	D.O. Casablanca Valle
<u>Producteur</u>	Domaine Vera Monte
<u>Type</u>	Rouge
<u>Cuvée</u>	-
<u>Elevage</u>	Fermentation levures indigènes, élevé 8 mois en fûts de chêne français.
<u>Cépage</u>	Pinot noir
<u>Robe</u>	Rouge profond, légèrement transparent.
<u>Nez</u>	1er nez: expressif, framboise, cerise, noisettes 2ème nez : cranberry, épices torréfiées
<u>Bouche</u>	Fraîche, équilibrée, tanins encore un peu piquants en fin de bouche
<u>Accord</u>	Viandes rouges, lasagnes.
<u>Degré</u>	13,5 %
<u>Tarif</u>	16 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

6 - Domaine Zardo - "Indomita" - Cabernet-Sauvignon - 2020



<u>Origine</u>	Chili
<u>Appellation</u>	D.O Valle de Maipo
<u>Producteur</u>	Domaine Zardo
<u>Type</u>	Rouge
<u>Cuvée</u>	"Indomita"
<u>Elevage</u>	Vendanges manuelles. Élevage de trois mois.
<u>Cépage</u>	100% Cabernet-Sauvignon
<u>Robe</u>	Rouge dense, presque noir.
<u>Nez</u>	1er nez: violette, baies rouges, cassis. 2ème nez: menthe, noisettes
<u>Bouche</u>	Très ample, trame acide, belle longueur. Peut se garder 10 ans.
<u>Accord</u>	Gâteau au chocolat, porc au caramel, belle côte de boeuf.
<u>Degré</u>	14 % vol.
<u>Tarif</u>	29 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation