



**Producteur :** Laberinto

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Colbún

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Chili

**Région viticole :** Vallée du Maule

**Nom du propriétaire :** Rafael Tirado

**Géologie du sol :** Cendres volcaniques et granit

**Encépagement :** Sauvignon Blanc (100%)

**Vinification :** Macération sur les peaux pendant les 6 heures qui précèdent la fermentation alcoolique. Fermentation en cuves d'inox avec des levures spécialement sélectionnées. Sans fermentation malolactique. Interventions lors de la fermentation sont gardées au minimum.

**Élevage :** 6 mois sur lies. Non-filtré.

**Accord vin et mets :** Accord idéal pour des huîtres fraîches, sashimi, ceviche ou tartare avec une salade verte ou des tomates avec fromage de chèvre. Température de service recommandée: 8 à 10 degré Celsius.

### Le domaine :

Laberinto, dont les vignes ont été plantées avec des orientations variables, sinueuses, parfois même labyrinthiques, est le seul et unique vignoble de l'appellation Colbún située à 600m d'altitude, au pied des Andes, à l'extrémité est de la Vallée de la Maule.

Dans sa petite cuverie rafraîchie par la géothermie et conçue pour travailler par gravité, Rafael Tirado produit des vins représentant une expression authentique du terroir chilien.

### Revue de presse :

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

\*\*\*\*GRAPPE D'OR\*\*\*\*

Rafael Tirado a développé le vignoble de Laberinto dans le décor paradisiaque du lac Colbún, au cœur de la région de Maule. Les vignes de sauvignon blanc forment un labyrinthe et puisent une sève et une complexité indéniables dans des sols de cendre volcanique. L'approche minimaliste de Rafael Tirado contribue par ailleurs à produire un vin d'une grande pureté, riche d'un vaste éventail de saveurs fruitées et minérales et doté d'une excellente tenue en bouche. Amateur de sancerre, vous serez séduit.

**Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Nov 2020**

One of the best sauvignon blancs I have tasted this year. Comparable in cost to Sancerre, and the similarities go well beyond price. The citrus component is so fresh and ripe, so juicy, and when combined with the salty, chalky finish, it keeps driving you back to the glass. The green component is so subtle — none of those annoying green pepper/asparagus notes. Really impressive.

Grape variety: sauvignon blanc.

Residual sugar: 1.2 g/L.

Serve at: 8-12 C.

Drink now-2022.

Food pairing ideas: apéritif, ceviche, lighter fish with caramelized brussels sprouts on the side.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiw-wines-of-the-week-nov-13-2020>

**Natalie Richard, La Tribune, Sep 2020**

Bien au sud de Santiago, la Vallée de Maule est une des régions les plus fraîches et les plus nuageuses du Chili. On y produit d'excellents carignans et très peu de blancs. Mais grâce à Rafael Tirado, un des œnologues les plus respectés du Chili, voici un sauvignon blanc d'exception, issu d'une parcelle unique, plantée sur des sols volcaniques lui attribuant une expression minérale rarement exprimée dans le sauvignon, en plus des notes de fleur, de goyave et de zeste. Pur plaisir!

<https://www.latribune.ca/le-mag/pur-plaisir-ad90889b2724b47b6fc680c5e023fa9f>