



Producteur : Rogue Vine

Couleur : Rouge

Appellation : Maule

Type de produit : Vins

Pays : Chili

Région viticole : Maule

Géologie du sol : Granite

Encépagement : Cinsault (95%) et Pais (5%)

Âge moyen des vignes : 60 ans, non greffées, pré phyloxéra, taillées en gobelet, non irriguées

Vinification : Fermentation naturelle sur levures indigènes

Élevage : Cuves de béton

Accord vin et mets : Servir un peu frais (16 degrés) en semaine en toutes occasions, fera la paire avec des saucisses, des poulets rôtis, ou du cochon grillé

Le domaine :

«Vous ne verrez jamais plus le Chili avec les mêmes yeux, ni le boirez avec les mêmes papilles après avoir goûté les vins de Rogue. Cette étiquette est l'une des nombreuses que produit Leo Erazo, une espèce d'électron libre du vin, argentin d'origine, mais qui sévit aussi au Chili. Dans un milieu du vin des plus convenu, les vins de Leo détonnent. Enfin, nous avons droit à ce que le Chili a de plus intéressant à offrir; de la très vieille vigne de cépages d'origine méridionale, plantée sous climat frais, en altitude et non-irriguée. Vendanges manuelles. Que demandez de plus sinon des vinifications très douces et des plus naturelles? C'est déjà là!»