



**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Vino de Mesa

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Chili

**Région viticole :** Vallée du Maule

**Géologie du sol :** Sol sableux, argileux (rouge et noir) et granit

**Superficie :** 3 hectares sur 2 parcelles différentes

**Encépagement :** Sémillon (25%), Chasselas (25%), Torontel (25%) et Muscat d'Alexandrie (25%)

**Âge moyen des vignes :** Vignes non irriguées, non traitées, en agriculture biologique non certifiée

**Vinification :** La fermentation spontanée et la macération se font avec des levures indigènes dans des lagares en bois ouverts sur le site où ils ont été cultivés, les raisins sont égrappés et foulés, fermentation 15 jours avec pigeage, vin sous le chapeau pendant une semaine

**Élevage :** Vin soutiré dans des cuves en bois appelées pipas. 60% du vin est filtré, mis en bouteille quelques semaines après sa fermentation (primeur), 1 gramme de soufre ajouté lors de la mise en bouteille

### Le domaine :

LOCALISATION : Région Maule 400km au sud de Santiago

### Revue de presse :

Eric Asimov, *New York Times*, Mar 2022

Pipeño can be white as well as red. Louis-Antoine Luyt, who is French and lives in Chile, makes his own wines while also highlighting interesting terroirs and growers. In this case, it's the Ernesto Soto family, which farms ancient bush vines in the Carrizal area in Itata. This cloudy, unfiltered white is made of muscat, chasselas, sémillon and torontel, otherwise known as torrantes. It is delicious and refreshing, fragrant with aromas of dried flowers and a kind of musky quality, beautifully textured with the flavors of tropical fruits.

Luyt Pipeño Blanco Itata Carrizal Familia Ernesto Soto 2021, 12.7 percent, \$25, 1 liter

<https://www.nytimes.com/2022/03/10/dining/drinks/south-american-wines.html>