

Couleur : Rouge

Appellation : Vino de Mesa

Type de produit : Vins

Pays : Chili

Région viticole : Vallée du Maule

Nom du propriétaire : Louis-Antoine Luyt

Encépagement : Pais (100%)

Vinification : Égrappé manuellement à l'aide d'un zaranda, fermentation spontanée sur levures indigènes et macération dans des lagares (cuves ouvertes)

Élevage : Cuves en bois (pipas) et en inox. Légère filtration et ajout de sulfites à la mise en bouteille

Le domaine :

Ayant travaillé auprès de Marcel Lapierre, c'est au Chili que Louis-Antoine Luyt s'installe, et crée le domaine Clos Ouvert en 2006. Le vignoble est situé dans la vallée du Maule, au centre du pays. Tous les terroirs sont de type argilo-limoneux; les sols sont peu profonds, sur socle granitique. L'agriculture est de type biologique. Les vins Pipeño sont des vins élaborés dans la forme la plus traditionnelle chilienne, c'est-à-dire que la vendange est foulée puis égrappée à la main sur une « zaranda » (tamis de coligue), puis vinifiée dans un lagar (cuve ouverte). Le jus est ensuite gardé en « pipas », d'où le nom Pipeño.