



**Producteur :** Louis-Antoine Luyt

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 3

**Format :** 1.5l

**Prix :** 75.89 \$

---

**Appellation :** Vino de Mesa

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Chili

**Région viticole :** Vallée du Maule

**Encépagement :** Pais (31%), Carignan (28%), Syrah (26%), Muscat (11%) et Noirin Merlou (4%)

---

**Vinification :** Vendanges manuelles. Vinification naturelle, fermentation en cuve ouverte

**Élevage :** Élevage de 10 mois, avant d'être acheminé en vrac vers la France pour mise en bouteille à Nuits-Saint-Georges, d'où "Las Noches de San Jorge" sur l'étiquette ! Mis en bouteille sans collage ni filtration, juste une microdose de soufre

---

**Aspect visuel :** Rubis

**Aspect gustatif :** Attaque vive, tanins fins et croquants, fruit acidulé, finale sur une pointe d'herbes fraîches qui donne du peps à ce vin

**Aspect olfactif :** Aux notes de fraises écrasées, de fruits noirs et de sous-bois

---