



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
