



Producteur : Louis-Antoine Luyt

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 49.50 \$

Appellation : Vino de Mesa

Type de produit : Vins

Pays : Chili

Région viticole : Vallée du Maule

Nom du propriétaire : Louis-Antoine Luyt

Géologie du sol : Granit en décomposition / argile rouge ferreux

Superficie : 1 hectare

Encépagement : País (100%)

Âge moyen des vignes : Plus de 200 ans

Vinification : Grappes entières qui subissent une vinification traditionnelle du Beaujolais. Macération carbonique pendant 10 jours en cuves inox sans soufre ni levure ajoutée.

Élevage : En cuve en inox pendant 11 mois.

Conservation : Jusqu'à 10 ans

Le domaine :

Cet homme, tombé amoureux de l'Amérique du Sud, a ensuite appris l'art de la vinification auprès de Philippe Pacalet et de Marcel Lapiere, avant de s'installer définitivement au Chili en 2006 pour produire ses propres vins à partir de vignobles séculaires, situés en altitude et exposés au froid, cultivés sans irrigation dans les régions du Maule et du Bio Bio. Il y a été le pionnier de la macération carbonique du cépage País, décrié par les grandes entreprises, jusqu'à ce qu'il tombe sous le charme de la vinification du Pipeño, encore plus simple.