

Errazuriz

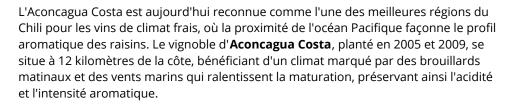
Un Pinot Noir d'élégance et de finesse, qui exprime le caractère frais et maritime de l' Aconcagua Costa, avec des arômes de fruits rouges, des notes florales et une belle minéralité.



Aconcagua Costa Single Vineyard Pinot Noir 2022

Aconcagua Valley, Chili

Région et Vignobles



Les sols du vignoble sont composés d'ardoise métamorphique d'origine volcanique, une rareté au Chili, qui confère au vin une empreinte minérale distinctive. Ces sols bien drainants, associés à une longue saison de maturation, permettent des rendements naturellement faibles et une concentration optimale des raisins. Le millésime 2022 a bénéficié de conditions climatiques idéales, aboutissant à un vin précis, frais et représentatif de son terroir côtier.

Vinification

Les raisins ont été récoltés à la main et soigneusement triés afin de ne conserver que les baies les plus qualitatives. Pour accentuer la structure et la complexité aromatique, 15 % des grappes ont été fermentées en grappes entières, apportant des tanins fins et des notes florales élégantes.

La fermentation a eu lieu avec des levures indigènes, après une macération préfermentaire à froid de 3 à 5 jours, favorisant l'extraction douce des arômes et de la couleur. La macération totale a duré entre 12 et 20 jours, assurant un équilibre parfait entre fruit et structure. Le vin a ensuite été élevé pendant 11 mois en fûts de chêne français, dont 51 % neufs, apportant des nuances épicées et une profondeur subtile, tout en préservant la fraîcheur et l'élégance du Pinot Noir.





Alcool:13,50 %

Composition: 100% Pinot Noir







Aconcagua Costa Single Vineyard Pinot Noir 2022

Notes de Dégustation

- Couleur: Rouge cerise brillant aux reflets rubis.
- **Arôme :** Framboise fraîche, cerise noire, notes florales délicates, avec des touches de muscade et de chêne subtil.
- **Palais :** Juteux et raffiné, avec une acidité vibrante, des tanins fins et une texture soyeuse. La finale est longue, avec une tension minérale reflétant son terroir côtier.

Le Saviez-vous?

Errázuriz a été l'un des premiers domaines à explorer le **potentiel des climats frais en Aconcagua Costa**, démontrant que cette région peut produire des Pinot Noirs d'une grande élégance et fraîcheur. Les **sols d'ardoise métamorphique**, rares en Amérique du Sud, apportent à ce vin une minéralité distinctive et une structure raffinée.

Accords Mets et Vins

- Magret de canard à la sauce aux cerises Les arômes de fruits rouges et l'acidité du vin équilibrent la richesse du plat.
- Saumon grillé au beurre citronné La fraîcheur et la minéralité du Pinot Noir subliment les saveurs délicates du poisson.
- **Risotto aux champignons sauvages** Les notes terreuses du plat résonnent avec la complexité florale et minérale du vin.
- Fromage de chèvre affiné L'acidité et les tanins fins contrastent parfaitement avec la texture crémeuse et les notes acidulées du fromage.



Robert Parker (RP): 92 Points (2020)

I already tasted the 2020 Aconcagua Costa Pinot Noir that was bottled in February 2021, from one of the driest years in the last 50 years when they had to irrigate more to keep the freshness and quality of the grapes. Despite that, the wine is still 13.5% alcohol and has good freshness and balance, a varietal profile of red fruit and flowers and integrated oak after 11 months in barrel (15% of them new), with 10% of the volume matured in concrete egg instead of oak. It has a fine thread and bittersweet sensations, with very fine tannins and a medium body. 20,717 bottles produced and bottled at the same time.



