



Clos de Luz

Une Garnacha chilienne raffinée et expressive, issue d'une micro-parcelle pionnière de l'Almahue, qui célèbre l'innovation, le terroir et l'âme méditerranéenne à travers une lecture sud-américaine.

CLOS *de* LUZ



Azuda Garnacha 2020

Rapel Valley, Chili

Région et Vignobles

Situé dans la **vallée d'Almahue**, au sein de l'appellation **DO Vallée de Cachapoal** au Chili, le domaine Clos de Luz exploite un terroir historique datant du XVII^e siècle. Malgré ses **seulement 360 hectares de vignes**, Almahue est réputée pour sa viticulture ancienne et ses conditions climatiques idéales : **journées chaudes, nuits fraîches**, absence de pluie durant la période végétative, et **fortes amplitudes thermiques** favorisant la concentration aromatique et l'acidité naturelle.

La Garnacha est plantée sur une **micro-parcelle de 0,6 hectare** (Bloc 9), créée en 2008 sur des **sols colluviaux riches en granite et quartz**, offrant un excellent drainage. Cette implantation en coteaux fait partie des 33 hectares du domaine Clos de Luz, avec une approche respectueuse et innovante du vignoble.

Vinification

La gamme **Azuda** rend hommage à la diversité du terroir d'Almahue en valorisant des cépages peu traditionnels comme le **Syrah** et la **Garnacha**, dans un style axé sur **la pureté du fruit et l'expression naturelle du terroir**.

Le millésime 2020 a été **récolté manuellement dès le 18 février**, pour préserver fraîcheur et acidité. La fermentation est réalisée avec **levures indigènes en petites cuves ouvertes**, avec **30 % de grappes entières** pour apporter structure et complexité. L'élevage s'effectue pendant **12 mois en fûts de chêne français de 300 litres de second usage**, afin d'éviter toute domination boisée. Après mise en bouteille, le vin repose **au moins 6 mois avant sa commercialisation**. Non filtré, non stabilisé, avec seulement une faible dose de soufre avant la mise.

Alcool : 13,90 %

Composition: 100% Grenache



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Azuda Garnacha 2020

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge grenat, fidèle à l'identité variétale.
- **Nez** : Arômes de fruits rouges frais et de fleurs sauvages, avec des nuances complexes de poudre noire, romarin, thym, réglisse et une touche de poivre blanc moulu.
- **Bouche** : Savoureuse et juteuse, dotée d'une texture souple, d'une acidité vive et d'une belle structure tannique. L'ensemble est très équilibré avec une finale persistante et élégamment minérale.

Le saviez-vous ?

Le nom **Azuda** fait référence aux **roues hydrauliques historiques** de la vallée d'Almahue, classées monument national au Chili. Symboles d'ingéniosité face à la nature, elles incarnent l'esprit de la gamme Azuda : **allier tradition locale et innovation viticole**.

Idées d'accords mets et vins

- **Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes** : L'intensité aromatique du vin complète parfaitement les herbes fraîches.
- **Tagine d'agneau aux épices douces** : La souplesse du vin et sa fraîcheur équilibrent les saveurs complexes et épicées.
- **Ratatouille rôtie au four** : Écho végétal à l'âme méditerranéenne du vin.
- **Saucisses grillées au charbon** : Un accord rustique qui met en valeur la profondeur savoureuse et les épices douces du vin.



Robert Parker (RP) : 92 Points (2019)

The tasty and ripe 2019 Azuda Garnacha reflects a warm year, not as warm as 2017, delivering a juicy and characterful wine with good freshness and acidity and ripe flavors of berries, very Mediterranean with touches of aromatic herbs and a fine texture. Only 1,000 bottles were filled in March 2020.

