

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 sudaméricaine.

CLOS de LUZ



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 XVIIe 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.



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







# 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.



