



Casa Marin

Casa Marin Cartagena Pinot Noir est une expression vive et fraîche du Pinot Noir, élaborée dans le microclimat frais et côtier de Lo Abarca, au Chili. Reconnue mondialement pour son rapport qualité-prix exceptionnel, cette cuvée séduira les amateurs de vins élégants et fruités.



CASA MARIN

Cartagena Pinot Noir 2022

San Antonio, Chili

Région et Vignobles



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Pinot Noir

La gamme **Cartagena** provient du village de **Lo Abarca**, dans la **vallée de San Antonio**, situé à seulement **4 kilomètres de l'océan Pacifique**. Cette influence côtière crée un **microclimat avec des températures douces, en moyenne 14 °C pendant la saison de croissance**, et une pluviométrie annuelle de **200 millimètres**, concentrée en hiver.

Les raisins de **Pinot Noir** pour ce vin sont cultivés sur des sols riches en argile, ce qui contribue à ses **saveurs éclatantes de fruits rouges et à sa structure vive**. Les vignes sont soigneusement entretenues pour maintenir un équilibre optimal entre maturité et acidité, capturant l'essence de ce vignoble maritime unique.

Vinification

Les raisins du **Cartagena Pinot Noir** ont été récoltés à la main lors de la dernière semaine de mars, plus tôt que d'autres Pinots Noirs produits par Casa Marin. Après un tri manuel pour éliminer les fruits de moindre qualité, **25 % des raisins ont subi une macération carbonique en grappes entières**, tandis que les **75 % restants ont été éraflés** et transférés directement dans le fermenteur sans pressurage.

La fermentation initiale s'est déroulée avec des **levures naturelles à des températures de 18-24 °C**, suivie par l'ajout de levures commerciales pour compléter le processus. Des remontages quotidiens ont permis une extraction douce des saveurs et des tanins. Le vin a été élevé dans des **cuvées en acier inoxydable**, conservant son **caractère frais et juvénile**, sans influence du bois. Aucun collage ni correction d'acidité n'a été appliquée, préservant l'expression naturelle du vin.

Notes de Dégustation

- Robe** : Rouge rubis brillant.
- Nez** : Arômes de **cerise rouge, fraise** et légères notes florales, accompagnés de touches d'herbes fraîches.
- Bouche** : Vive et fraîche, avec des saveurs juteuses de fruits rouges, une acidité éclatante, et une finale nette et vibrante.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



CASA MARIN

Cartagena Pinot Noir 2022

Le Saviez-Vous ?

La gamme **Cartagena** est la ligne la plus vendue de Casa Marin, célébrée pour son **exceptionnel rapport qualité-prix**. Chaque vin de cette collection a obtenu plus de **90 points** auprès de critiques tels que Robert Parker et James Suckling, consolidant sa réputation internationale.

Accords Mets et Vins

- **Saumon grillé avec aneth et citron** : L'acidité du vin et son profil fruité s'accordent parfaitement avec la richesse du saumon.
- **Pizza Margherita** : Les saveurs vibrantes de fruits rouges s'harmonisent avec la tomate et le basilic frais, créant un mariage idéal.
- **Confit de canard avec glaçage aux cerises** : Les notes de cerise du vin rappellent la douceur du glaçage et équilibrivent la richesse du canard.
- **Salade de betteraves rôties et chèvre frais** : Son acidité vive et ses nuances herbacées subliment les saveurs terreuses et crémeuses de ce plat.

Robert Parker (RP) : 93 Points (2022)



The amazing 2018 Cartagena Pinot Noir is aromatic, expressive, perfumed and open with powerful floral aromas and notes of acid berries and a salty twist. The palate is medium-bodied and reveals very fine tannins and a nice texture, with the austerity of granite, very tasty flavors and a salty touch on the finish. There are flavors of cherry pit and a bitter touch that makes it intriguing and seems to add something different. Amazing quality for the price. 40,000 bottles produced. It was bottled in August 2019.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM