

Tabali

Tabalí Talinay Sauvignon Blanc est une expression pure de la Vallée du Limarí , au Chili, mettant en avant une minéralité exceptionnelle et des notes vives d'agrumes reflétant son terroir unique de calcaire.

VIÑA TABALÍ
Valle del Limarí

93



Alcool :12,50 %

Composition: 100% Sauvignon Blanc

Talinay Sauvignon Blanc 2024

Limari Valley, Chili

Région et Vignobles

Le vignoble **Talinay**, situé dans la **Vallée du Limarí**, se trouve à seulement **12 km de l'océan Pacifique**. Cette proximité garantit une brise constante, faisant de Talinay le vignoble le plus frais de la région, avec des températures estivales atteignant un maximum de **23,5°C**. Ces conditions retardent la maturation des raisins de **2 à 3 semaines** par rapport à d'autres régions côtières du Chili, renforçant l'acidité et la complexité aromatique du vin.

Le vignoble est adjacent au **Parc National Fray Jorge**, une réserve de biosphère de l'UNESCO. Les sols riches en **calcaire**, une rareté au Chili, proviennent de terrasses marines anciennes. Ce sol calcaire unique apporte une minéralité distinctive au vin, régulant l'hydratation et fournissant du carbonate de calcium essentiel à la vigne, favorisant ainsi une croissance équilibrée et une concentration optimale des saveurs.

Vinification

Les raisins de ce millésime ont été récoltés à la main début mars, pour préserver leur fraîcheur. Avec un rendement limité à **5 000 kg/ha**, l'accent a été mis sur une production de qualité exceptionnelle.

Après la récolte, les raisins ont fermenté dans de **petites cuves inox** à basse température (**11°C–13°C**), pour conserver la fraîcheur des arômes et des saveurs. Aucun élevage en fût n'a été utilisé, afin de garantir que le vin reflète parfaitement le caractère unique du vignoble Talinay.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verts.
- **Arômes** : Élégants et vibrants, avec des notes de **fleurs printanières**, **agrumes**, et une minéralité marquée.
- **Bouche** : Fraîche et vive, avec des saveurs de **citron vert**, **pamplemousse**, et des nuances subtiles d'herbes. L'acidité vive et la minéralité structurée conduisent à une finale longue et rafraîchissante.

VIÑA TABALÍ
Valle del Limarí

Talinay Sauvignon Blanc 2024

Le Saviez-Vous ?

Le vignoble **Talinay** repose sur des terrasses marines anciennes, un phénomène géologique unique au Chili. Cela confère au vin sa minéralité inégalée et son acidité fraîche, le distinguant des autres Sauvignon Blanc chiliens.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Huîtres avec un filet de citron vert** : Sublime l'acidité vive et la minéralité saline du vin.
- **Ceviche** : Complète le profil citronné et rafraîchissant du vin.
- **Tarte au fromage de chèvre** : Équilibre l'acidité vibrante et les notes herbacées du vin.
- **Asperges grillées au beurre citronné** : Accompagne parfaitement la fraîcheur et le caractère zesté du vin.



Robert Parker (RP) : 93 Points (2024)

The 2024 Talinay Sauvignon Blanc is a vibrant, transparent expression of this unique coastal site, opening with a citrus-drenched, stony bouquet with a subtle top note of passion fruit. The palate is austere and linear, concluding with a quenching, mouthwatering finish and a lingering mineral quality. Along with the rest of the Talinay range, this bottling has become a reference for Coastal Chile.