

Chamisal

Éclatant d'un rubis léger, ce Pinot Noir de San Luis Obispo séduit par ses cerises rouges, sa framboise m

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxProducerLogo':
The remote server returned an error: (403) Forbidden.



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Pinot Noir

ûre et sa fraîcheur maritime, offrant une élégance californienne immédiatement gourmande et lumineuse.

San Louis Obispo Pinot Noir 2021

Californie, Etats-Unis

Région et vignobles

San Luis Obispo County se situe sur la Central Coast californienne, entre reliefs côtiers et vallées ouvertes vers le Pacifique. Les vignobles bénéficient de **brises océaniques et de brouillards matinaux** qui modèrent les températures, ralentissent la maturation et préservent l'acidité naturelle du Pinot Noir. Cette influence maritime favorise des expressions au fruit net, à la texture souple et au profil particulièrement frais.

Les raisins de cette cuvée proviennent de plusieurs sites du comté, et non d'une parcelle unique. La diversité des expositions et des microclimats contribue à équilibrer les composantes du vin : fruits rouges mûrs, tonalités plus sombres, notes de végétation côtière et épices délicates. Le millésime 2021 met ainsi en valeur une interprétation précise et accessible du Pinot Noir de San Luis Obispo, portée par une **saison de maturation prolongée** et une finale énergique.

Vinification

Élaborée à partir de **100 % Pinot Noir**, cette cuvée assemble des raisins provenant de différents sites du comté de San Luis Obispo afin de combiner fraîcheur, fruit et profondeur. Le travail en cave privilégie une expression directe du cépage, avec une extraction mesurée qui conserve la finesse de la matière et l'éclat aromatique du millésime.

Le style recherché repose sur une vinification délicate et sur un élevage qui laisse le fruit au premier plan. L'utilisation de contenants neutres et d'acier inoxydable limite l'empreinte boisée et souligne la précision du Pinot Noir, tandis que la texture reste souple et les tanins discrets. En bouche, cette approche met en valeur la cerise, la framboise, les nuances de mûre, les accents de poivre et une **fraîcheur maritime persistante**.

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxProducerLogoPage2': The remote server returned an error: (403) Forbidden.

San Louis Obispo Pinot Noir 2021

Notes de dégustation

- **Couleur :** Robe rubis clair, brillante et lumineuse.
- **Nez :** Cerise rouge, framboise mûre et mûre, accompagnées de notes de chaparral, de végétation terreuse, de cannelle et de poivre délicat.
- **Palais :** Attaque fraîche et fruitée, acidité vive, tanins légers et fins, nuances savoureuses de viande séchée et finale juteuse, fraîche et persistante.

Le saviez-vous ?

Chamisal a participé aux débuts de la viticulture commerciale dans la vallée d'Edna avec ses premières plantations en **1973**. Le domaine a célébré son cinquantième anniversaire en 2023, marquant cinq décennies d'élaboration de vins sous l'influence rafraîchissante du Pacifique.

Idées d'accords mets et vins

- **Magret de canard aux cerises :** La douceur du fruit répond aux notes de cerise et de framboise du Pinot Noir, tandis que l'acidité équilibre la richesse du canard.
- **Saumon grillé aux herbes :** La fraîcheur maritime et les tanins délicats accompagnent la texture fondante du poisson sans la dominer.
- **Risotto aux cèpes :** Les nuances terreuses et savoureuses du vin prolongent naturellement les arômes de sous-bois des champignons.
- **Poulet rôti aux herbes :** Le fruit mûr, la souplesse et les épices discrètes s'accordent avec le caractère doré et aromatique de la volaille.