



## De Martino

Élevé avec précision dans de grands foudres pendant 24 mois, ce vin combine des tanins soyeux, une acidité vibrante et une structure capable d'évoluer harmonieusement au cours des deux prochaines décennies.



DE MARTINO  
REINVENTING CHILE



### Single Vineyard Alto de Piedras Carmenere 2018

Maipo, Chili

#### Région et Vignobles

La **vallée du Maipo**, en particulier la sous-région de l'**Isla de Maipo**, est réputée pour ses conditions idéales pour la culture du Carmenere. Le vignoble **Alto de Piedras**, planté en **1992**, est situé sur une **terrasse alluviale** riche en graviers, avec une proportion idéale d'argile, garantissant un excellent drainage et une croissance équilibrée des vignes.

Le **climat méditerranéen** de la région, caractérisé par des brises fraîches et des automnes secs, permet une maturation progressive, renforçant la profondeur et la complexité des raisins. Le millésime **2018** a bénéficié de conditions climatiques optimales, en faisant l'un des meilleurs de la dernière décennie.

#### Vinification

Les raisins ont été **récoltés à la main** le **17 avril 2018**, assurant une sélection minutieuse à maturité optimale. Après un **égrappage à 100 %**, le vin a subi une **fermentation spontanée** en cuves inox, préservant le caractère naturel du fruit. Une **macération post-fermentaire de 10 jours** a suivi, permettant l'extraction de tanins fins et d'une complexité supplémentaire.

La fermentation malolactique a été réalisée en cuve, et le vin a été élevé dans des **foudres de 2 500 litres** pendant une période prolongée de **24 mois**. Cet élevage délicat a permis au vin de développer un équilibre harmonieux entre ses arômes fruités, ses tanins et son acidité, tout en conservant une fraîcheur vibrante.

#### Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge grenat profond avec des reflets vibrants.
- **Nez** : Riche et complexe, avec des notes de **mûres**, de **prunes**, d'**épices** et de **tabac**, accompagnées d'une subtile **minéralité de graphite**.
- **Bouche** : Des tanins fins et soyeux offrent une texture ample et élégante. Les saveurs de fruits noirs mûrs sont équilibrées par une acidité fraîche, menant à une longue finale complexe. La structure de ce vin suggère un excellent potentiel de garde pour les 20 prochaines années.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Carménère



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Single Vineyard Alto de Piedras Carmenere 2018

## Le Saviez-Vous ?

---

Le vignoble **Alto de Piedras** fait partie du même terroir où le premier Carmenere chilien a été produit, témoignant d'un lien profond avec l'histoire de ce cépage emblématique au Chili.

## Accords Mets et Vins

---

- **Bœuf rôti lentement avec romarin et ail** : Les notes herbacées et de tabac du vin enrichissent la richesse savoureuse du bœuf.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Ses saveurs terreuses et son acidité vive se marient parfaitement avec l'umami des champignons.
- **Côtelettes d'agneau grillées avec sauce à la menthe** : La structure du vin complète la richesse de l'agneau, tandis que son acidité équilibre la fraîcheur de la menthe.
- **Fromages affinés comme le Gouda ou le Manchego** : La texture crémeuse et les saveurs noisettées des fromages s'harmonisent avec les tanins et l'intensité fruitée du vin.



### Robert Parker (RP) : 94 Points (2018)

---

*The spicier 2018 Single Vineyard Alto de Piedras has notes of Carmenere with good ripeness, which translates into more aromas, good purity and freshness, with a touch of paprika and red pepper, very fine tannins and a velvety texture with some chalky tannins. This is the opposite of the 2017—they harvested late after a long and slow ripening, when the grapes had the chance to develop their full aromatic and taste profile. 11,340 bottles were filled in October 2019.*



### James Suckling (JS) : 94 Points (2017)

---

*Loads of roasted herbs here, infused with dried meat, against a background of brambleberries and blueberries. Medium to full body, some nicely structured tannins and a really vibrant finish. Savory and herbal in all the right ways.*

