

## Casa Marin

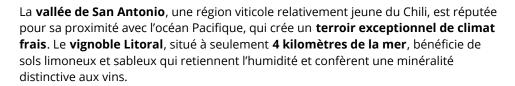
Casa Marin Pinot Noir Litoral Vineyard est une superbe expression de Pinot Noir de climat frais, élaborée à seulement 4 kilomètres de l'océan Pacifique , dans la vallée de San Antonio au Chili. Son équilibre entre fraîcheur et complexité reflète le terroir côtier unique de Lo Abarca.



# Pinot Noir Litoral Vineyard 2021

San Antonio, Chili

## Région et Vignobles



Cette région connaît des **températures douces, avec une moyenne de 15 °C**, et un maximum estival de 28 °C. La proximité de l'océan apporte des brouillards matinaux et des brises rafraîchissantes, permettant aux raisins de mûrir lentement et uniformément tout en préservant leur acidité et leur intensité aromatique. Les vignes, âgées de **13 ans**, sont soigneusement gérées, et l'absence de pluie pendant la saison de croissance garantit des raisins impeccables pour la récolte, qui a eu lieu **début avril** dans des conditions optimales.



Le **Casa Marin Pinot Noir Litoral Vineyard** suit un processus de vinification artisanal. Les raisins sont triés manuellement pour éliminer tout élément indésirable, et seuls les grains sont **éraflés** pour préserver leur intégrité. Une **macération à froid** de trois jours précède la fermentation, qui se déroule spontanément avec des levures naturelles, à des températures comprises entre **24 et 25 °C**, sur une période de 10 jours.

Pendant la fermentation, **trois pigeages manuels par jour** sont effectués pour assurer une extraction équilibrée. Avant la fin de la fermentation, le vin est transféré par gravité dans des **barriques de chêne français**. L'élevage se poursuit pendant **12 mois dans des barriques anciennes**, sans utilisation de chêne neuf, afin de mettre en avant la pureté du fruit et du terroir. Une fermentation malolactique spontanée a lieu pendant l'élevage, apportant de la rondeur et une complexité supplémentaire.



Alcool:13,50 %

Composition: 100% Pinot Noir







# Pinot Noir Litoral Vineyard 2021

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis brillant avec une belle clarté.
- **Nez** : Dominé par des arômes de cerise éclatante et de baies rouges, accompagnés de notes de canneberge typiques des climats frais et d'un subtil caractère fumé.
- **Bouche** : Une acidité vibrante soutient des saveurs de cerise et de baies rouges, avec une structure ferme et une finale longue et persistante, portée par un fruit éclatant.

### Le Saviez-Vous?

Maria Luz Marin, fondatrice de **Casa Marin**, est une pionnière de la viticulture chilienne. Malgré le scepticisme initial, elle a planté des vignes à Lo Abarca, prouvant le potentiel du **climat frais côtier** à seulement 5 kilomètres de l'océan. Le premier Sauvignon Blanc du domaine a été salué par les critiques comme l'un des meilleurs vins blancs d'Amérique du Sud, établissant Casa Marin comme une référence mondiale.

### Accords Mets et Vins

- **Jambon de Serrano ou de Parme** : L'acidité du vin équilibre la richesse du jambon et met en valeur ses saveurs salées.
- Épaule d'agneau rôtie lentement : La structure et la persistance du Pinot Noir complètent la richesse de l'agneau.
- Côtes de porc BBQ : Les arômes fumés du vin se marient aux notes grillées de la viande.

# 92

#### Robert Parker (RP): 92 Points (2021)

I found some initial creaminess in the 2021 Pinot Noir Litoral Vineyard, which always delivers bright aromas and a smoky touch after maturing in used barrique (for 12 months, down from 16 months in the past). It has good ripeness and achieved 14% alcohol, even in a cool year like 2021. It has a round palate with very fine tannins, bright cherry and spicy aromas, pungent flavors and good freshness that lifts up the finish. 10,000 bottles were filled in October 2021.



