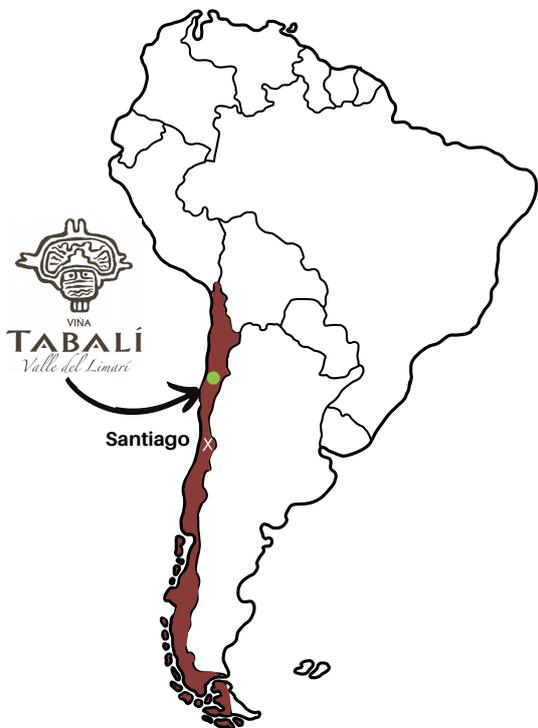


TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Payen - 2018

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : 93% Syrah et 7% Cabernet Franc

Terroirs : Sols limoneux et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : 18 mois en fût de chêne français, dont 90% neufs

Un mot sur la cuvée

Découvrez l'âme profonde de la vallée de Limari à travers le Tabali Payen 2018, un assemblage sophistiqué de Syrah et de Cabernet Franc. Ce vin rare capture la pureté minérale de ses sols calcaires et l'influence rafraichissante de la brise marine, offrant une expérience gustative à la fois puissante et élégante, où fruit et finesse tannique s'unissent avec une maîtrise parfaite.

Le domaine

Établi en 2002, Tabali, situé à Limari, à la lisière du désert d'Atacama, est pionnier de la viticulture à Limari. La cave exprime l'influence authentique du climat et des sols sur ses vignobles. Tabali produit de manière unique des vins couvrant le Chili d'est en ouest dans la même vallée (D.O.), depuis son vignoble en altitude de Roca Madre dans les Andes jusqu'à ses vignobles côtiers de Talinay près de l'océan Pacifique. La gamme distinctive de vins de Tabali, élaborée par le vigneron Felipe Muller et le viticulteur Hector Rojas, reflète l'élégance, la précision et la fraîcheur

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits noirs et notes florales sublimés par une touche épicée et fumée

Généreux et bien structurée, avec des tanins soyeux avec une profondeur et une finale longue et raffinée

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Filet mignon de porc rôti aux figes et réduction de vin rouge

Côte de veau grillée au romarin et ail confit



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.63

Acidité totale (H2SO4) : 4.97 g/L

Sucre résiduel : 2.59 g/L