



L'ENTREMETTEUSE



Vallée de Colchagua - Chili

www.lentremetteuseandco.com

Rouge Gorge - 2020

Appellation : DO Apalta

Cépage : 50% Syrah et 50% Grenache

Terroirs : Sols granitiques et argilo-sableux

Région : Central Valley

Élevage : 12 mois en fût de chêne français usagé

Un mot sur la cuvée

Découvrez l'essence du secteur Apalta avec ce vin captivant, issu d'un assemblage harmonieux de Syrah et de Grenache. Élaboré sur des sols de sable granitique, il révèle des arômes envoûtants de fruits noirs, de fleurs délicates et d'épices chaleureuses. La récolte précoce de 2020, marquée par une concentration exceptionnelle, assure une maturité parfaite tout en préservant l'élégance.

Le domaine

Laurence Réal, œnologue formée à Montpellier, réside au Chili depuis 28 ans et est spécialiste de la vallée de Colchagua. Installée à Nancagua depuis 2015, elle ambitionne de dynamiser l'image des vins chiliens. Sa marque, « L'entremetteuse », incarne des vins originaux et novateurs, parfois « punks ». Dans sa petite maison, elle sélectionne minutieusement les raisins, vinifie avec un respect absolu du fruit et sans additifs, misant sur la qualité et l'authenticité pour créer des émotions uniques

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Mûre, cerise noire, clous de girofle et de tabac
Superbe structure tannique associée à une remarquable rondeur

Conseils

T° de Service : 14 -16° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Quiche aux champignons

Charcuterie



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.71

Acidité totale (H2SO4) : 3.19 g/L

Sucre résiduel : 2.34 g/L