



L'ENTREMETTEUSE



Vallée de Colchagua - Chili

www.lentremetteuseandco.com

Rouge Gorge - 2020

Appellation : DO Apalta

Cépage : Carménère

Terroirs : Sols granitiques et argilo-sableux

Région : Central Valley

Élevage : 12 mois en amphore TAVA

Un mot sur la cuvée

Découvrez ce Carmenère 100% Apalta, un véritable hommage à l'héritage viticole chilien. Élaboré à partir de vignes centenaires enracinées dans des sols granitiques et argileux, ce vin incarne la quintessence d'un terroir unique. Chaque gorgée révèle l'âme des Andes, où les conditions climatiques optimales et une vinification minutieuse s'unissent pour donner naissance à un vin d'une élégance rare.

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 : 15 - 16° C

Potentiel de garde : 6 ans

Accords

Bœuf bourguignon

Curry d'agneau



Informations techniques

Alcool : 15 %

pH : 3.86

Acidité totale (H2SO4) : 3.16 g/L

Sucre résiduel : 1.47 g/L