

# TABALI

Limari - Chili

[www.tabali.com](http://www.tabali.com)



## Vetas Blancas - 2020

**Appellation :** DO Limari Valley

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroirs :** Sols alluviaux et calcaires

**Région :** Coquimbo

**Élevage :** 12 mois En fût de chêne français

## Un mot sur la cuvée

Avec son harmonie parfaite entre fruité et minéralité, ce Pinot Noir révèle des arômes envoûtants de cerises et d'épices, tout en offrant une structure raffinée et une finale élégante. Élevé dans le respect des traditions et des terroirs uniques, chaque gorgée vous transporte au cœur de la nature préservée du Chili, où l'air pur et les brises marines façonnent un vin d'exception.

## Le domaine

Établi en 2002, Tabalí, 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. Tabalí 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 Tabalí, élaborée par le vigneron Felipe Muller et le viticulteur Hector Rojas, reflète l'élégance, la précision et la fraîcheur

### Notes de Dégustation

Profil aromatique : Cerises, de fraises et d'épices, harmonieusement intégrées au chêne français

Frais et délicat, avec une belle acidité qui lui confère un équilibre parfait

### Conseils

T° de Service : 16° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

### Accords

Filet de saumon grillé avec une sauce à l'orange et au gingembre

Poularde rôtie aux herbes et légumes racines



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.39

Acidité totale (H2SO4) : 5.54 g/L

Sucre résiduel : 2.94 g/L