



TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Talinay - 2021

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols limoneux et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : 12 mois en fût de chêne

Un mot sur la cuvée

Plongez dans l'élégance du Talinay Pinot Noir, un vin exceptionnel qui allie des arômes envoûtants de fruits rouges juteux et des notes minérales délicates. Ce vin, issu des sols calcaires uniques de la vallée de Limari, offre une texture crémeuse et une finale captivante, promettant une expérience de dégustation raffinée et inoubliable

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



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.51

Acidité totale (H2SO4) : 5.57 g/L

Sucre résiduel : 2.79 g/L

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Framboise et la cerise, accompagnés de subtiles notes terreuses et minérales

Frais et ample, offrant une texture crémeuse et une grande profondeur.

Conseils

T° de Service : 16 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Saumon grillé au beurre noisette et herbes

Risotto aux champignons sauvages