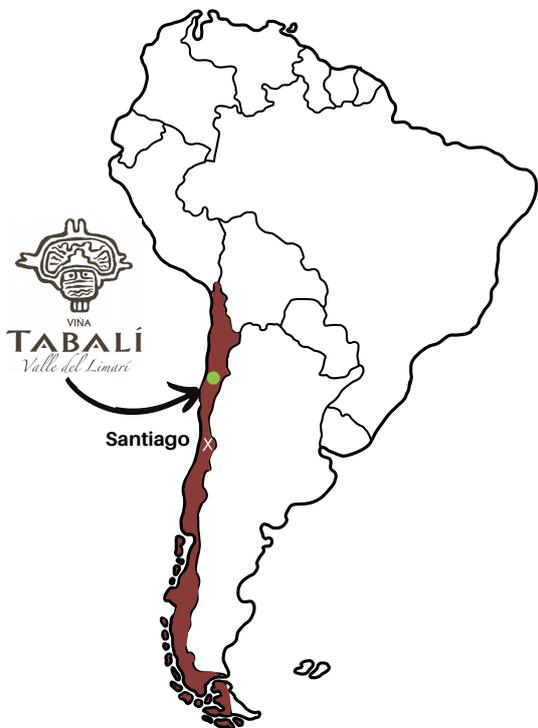


TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Talinay - 2022

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : Chardonnay

Terroirs : Sols limoneux et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : 10 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Ce Chardonnay se distingue par une pureté et une précision remarquables, libérant des arômes minéraux délicats qui se mêlent harmonieusement à des notes crémeuses, tout en offrant une fraîcheur éclatante qui évoque les brises océaniques.

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 : Des agrumes, pierres mouillées

Texture vibrante et onctueuse, soutenue par une belle acidité qui équilibre sa richesse. La finale persistante et élégante .

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Risotto aux fruits de mer

Saumon grillé avec salsa à la mangue



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.12

Acidité totale (H2SO4) : 8.25 g/L

Sucre résiduel : 1.25 g/L