



TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Talinay - 2024

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs : Sols limoneux et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : En cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Ce Sauvignon Blanc provient du terroir unique du Valle de Limarí, situé à seulement 12 km de l'océan Pacifique. Grâce à un climat frais et une brise marine constante, ce vin bénéficie d'une maturité tardive, préservant ainsi toute sa fraîcheur et ses arômes. Les sols calcaires, issus d'une ancienne terrasse marine, confèrent au vin une minéralité distinctive. Au nez, il dévoile des arômes floraux et d'agrumes, tandis qu'en bouche, il offre une fraîcheur vibrante, une complexité séduisante et une belle structure. Un Sauvignon Blanc élégant, parfait pour des moments de partage.

Le domaine

Établi en 2002, Tabalí, situé à Limarí, à la lisière du désert d'Atacama, est pionnier de la viticulture à Limarí. 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 : Floral et d'agrumes

En bouche, il est frais et vibrant, offrant une complexité harmonieuse et élégante.

Conseils

T° de Service : 6 -8 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Huîtres et fruits de mer

Salade de chèvre chaud

Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 2.87

Acidité totale (H₂SO₄) : 7.41 g/L

Sucre résiduel : 1.15 g/L

