



TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Payen - 2018

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : 93% Syrah et 7% Cabernet Franc

Terroirs : Sols limoneux et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : 18 mois en fût de chêne français, dont 90% neufs

Un mot sur la cuvée

Issu du vignoble Talinay, à 150 m d'altitude et à 12 km du Pacifique, Payen 2018 associe majoritairement la Syrah à une touche de Cabernet Franc. Ce terroir calcaire d'origine marine, unique au Chili, bénéficie d'un climat côtier frais où les brises océaniques modèrent les températures et préservent l'équilibre du fruit. Vendangées manuellement le 27 mars, les grappes sont rigoureusement sélectionnées avant une vinification précise, 30 % fermentent en grains entiers en barriques de chêne français. L'élevage de 18 mois en barriques, dont 90 % neuves, apporte profondeur et structure sans dominer l'expression du terroir. Le résultat est un grand rouge chilien, dense, frais et élégant, porté par le fruit noir, les épices et une trame tannique veloutée.



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.63

Acidité totale (H2SO4) : 4.97 g/L

Sucre résiduel : 2.59 g/L

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 : arômes intenses de cerise noire, myrtille, violette, relevés de poivre noir, notes fumées et épicées.

Bouche : ample et structurée, aux tanins veloutés, soutenue par une belle fraîcheur, avec une finale longue, complexe et harmonieuse.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Épaule d'agneau confite, épices douces

Côte de bœuf grillée, jus réduit aux herbes