



TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Talinay Pai - 2020

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols limoneux et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : 12 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Issu d'une parcelle très pentue du vignoble Talinay, exposée au nord, ce Pinot Noir provient de 1,15 ha plantés en 2012 francs de pied, à très haute densité, sur les sols les plus calcaires du domaine. À 150 m d'altitude et 12 km du Pacifique, ce terroir côtier frais bénéficie de brises marines constantes, favorisant une maturation lente et une grande précision aromatique. Les raisins, issus de sélections massales de Vosne-Romanée et Gevrey-Chambertin, sont vendangés manuellement, vinifiés avec 40 % de vendange entière, levures indigènes et macération à froid. Élevage 12 mois en chêne français. Un Pinot Noir parcellaire, salin, délicat et hautement gastronomique.

Le domaine

Établi en 2002, Tabalí, situé à Limari, 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 : Notes de cerise sauvage, terre humide, sous-bois, fruits rouges, herbes fines, rose, épices douces et santal.

Bouche : profil crayeux, tendu et frais, texture délicate, tanins nuancés et finale saline, austère et élégante.

Conseils

T° de Service : 14 - 16 ° C

Potentiel de garde : 10 ans

Accords

Canette rosée, betterave rôtie et sauce au poivre doux

Ris de veau croustillant, champignons sauvages



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.58

Acidité totale (H2SO4) : 5.16 g/L

Sucre résiduel : 2.44 g/L