



# TABALI

Limari - Chili

[www.tabali.com](http://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

Issu du vignoble Talinay, situé à 150 m d'altitude et à seulement 12 km du Pacifique, ce Pinot Noir exprime pleinement l'identité calcaire et maritime du Valle de Limari. Implanté sur d'anciennes terrasses marines aux sols calcaires rares au Chili, il bénéficie d'un climat particulièrement frais, marqué par les brises océaniques constantes qui ralentissent la maturation et préservent l'éclat du fruit. Vendangé manuellement le 28 janvier, puis soigneusement trié, il est vinifié avec 30 % de vendange entière, après une macération à froid de 7 jours, avant une fermentation en cuves inox avec levures indigènes. L'élevage de 12 mois en barriques de chêne français affine sa texture sans masquer son expression minérale. Le millésime 2021 offre un Pinot Noir précis, frais et délicatement structuré.

## 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 complexes de fruits rouges frais, notes minérales et touche subtil de sous-bois.

Bouche : texture ample et soyeuse, fraîcheur marquée, tanins fins et finale longue, équilibrée et persistante.

### Conseils

T° de Service : 16 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

### Accords

Veau rosé, jus aux herbes fines

Risotto aux champignons sauvages



## Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.51

Acidité totale (H2SO4) : 5.57 g/L

Sucre résiduel : 2.79 g/L