

# TABALI

Limari - Chili

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



## Talinay Caliza - 2022

**Appellation :** DO Limari Valley

**Cépage :** Chardonnay

**Terroirs :** Sols limoneux et calcaires

**Région :** Coquimbo

**Élevage :** 10 mois en fût de chêne français usagés

## Un mot sur la cuvée

Issu d'une micro-parcelle de 0,7 ha plantée en 2006 au sein du vignoble Talinay, Caliza provient des sols les plus riches en calcaire du domaine, à 150 m d'altitude et 12 km du Pacifique. Les brises marines constantes et le climat le plus frais du Valle de Limari permettent une maturation lente, préservant tension et précision. Vendangé manuellement le 25 février, trié avec rigueur, ce Chardonnay fermente puis s'élève 10 mois en barriques de chêne français issues de Fontainebleau, Jupille et Vosges. Un Chardonnay parcellaire, vertical et salin, au positionnement premium et gastronomique.

## 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 :** expression pure et minérale, portée par des notes d'agrumes, de fleurs blanches et une signature crayeuse très nette.

**Bouche :** profil tendu, juteux et profond, avec une acidité incisive, une salinité marquée et une finale longue, verticale et énergique.

## Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

## Accords

Langoustines rôties

Sole meunière, beurre noisette et câpres



## Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.2

Acidité totale (H2SO4) : 8.6 g/L

Sucre résiduel : < 1.6 g/L