



# BAETTIG

Malleco - Chili

-----  
[www.vinosbaettig.cl](http://www.vinosbaettig.cl)



## Los Parientes - 2023

**Appellation :** DO Traiguén

**Cépage :** Pinot Noir

**Terroirs :** Sols volcaniques anciens

**Région :** Malleco , région du Sud

**Élevage :** 8 mois en fût de chêne français, dont 8% neuf

## Un mot sur la cuvée

Issu du vignoble "Los Suizos" en D.O. Traiguén, ce Pinot Noir provient de sols volcaniques conférant une trame minérale marquée. Le climat frais à forte pluviométrie hivernale permet une viticulture en dry farming, favorisant équilibre et précision. Le millésime 2023, particulièrement chaud et sec, a accéléré les maturités, nécessitant une récolte précoce afin de conserver fraîcheur et tension. La vinification avec levures indigènes, 15 % de grappes entières, suivie d'un élevage de 8 mois en fûts de chêne français, dont 8 % neufs, dans un style visant pureté de fruit, élégance et structure maîtrisée.

## Le domaine

Le vignoble Baettig, situé à Traiguén dans le sud du Chili, a été fondé en 2013 par des Suisses sur un plateau argilo-granitique. Ils y ont planté 15 hectares de chardonnay et de pinot noir. Leur approche artisanale, utilisant une viticulture manuelle, des levures indigènes et une extraction délicate, a permis de produire des vins purs, vifs et fruités, reflétant le climat vigoureux et les sols minéraux de la région. Baettig a ainsi transformé Traiguén en une appellation reconnue, acclamée par la critique internationale

## Notes de Dégustation

Profil aromatique : fruits rouges frais (cerise, groseille), fleurs, notes herbacées et touche minérale.

Bouche vive et juteuse, tanins fins et légèrement serrés, belle tension acide, finale saline et persistante.

## Conseils

T° de Service : 14 - 15° C

Potentiel de garde : 5 ans et plus

## Accords

Saumon Grillé aux Herbes et à l'Aneth

Filet mignon de porc



## Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 2.99