



# TABALI

Limari - Chili

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



## Talinay - 2023

**Appellation :** DO Limari Valley

**Cépage :** Chardonnay

**Terroirs :** Sols limoneux et calcaires

**Région :** Coquimbo

**Élevage :** 11 mois en fût de chêne français

## Un mot sur la cuvée

Issu du vignoble Talinay, situé à 12 km de l'océan Pacifique dans la zone la plus fraîche du Valle de Limari, ce Chardonnay provient de coteaux calcaires d'origine marine, phénomène géologique rare au Chili. Les brises froides côtières et la maturation tardive favorisent tension naturelle et précision aromatique. Vendangé manuellement le 11 février, avec tri rigoureux, il est ensuite élevé 11 mois en barriques avec bâtonnage quotidien afin de renforcer texture et complexité.

Le millésime 2023 conjugue fraîcheur structurante et volume crémeux, définissant un Chardonnay de terroir à forte expression minérale, particulièrement adapté à la gastronomie.

## 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 précise, marquée par des notes d'agrumes frais, de fruits à chair blanche et une trame minérale crayeuse.

Bouche : attaque ample et crémeuse, soutenue par une acidité vibrante et une finale persistante, saline et élégante.

## Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

## Accords

Saint-Jacques poêlées

Bar rôti, beurre blanc citronné



## Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.06

Acidité totale (H2SO4) : 7.92 g/L

Sucre résiduel : 1.01 g/L