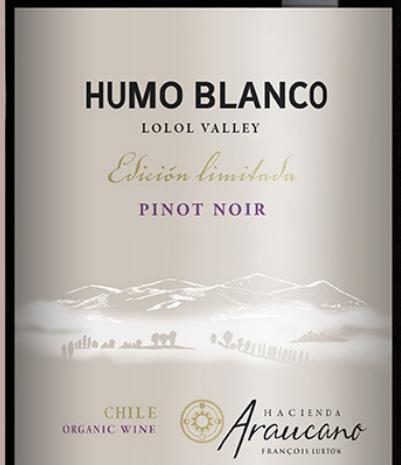


VIN ORGANIQUE 100% Pinot Noir / Clone 777



## DÉGUSTATION

Rouge pâle, portant sur le rubis, reflets rouges à la vue. Au nez, une intensité aromatique portée sur les fraises fraîches et les cerises. Une pointe de notes de clou de girofle se mêlent à la complexité aromatique de l'ensemble. En bouche, le vin est porté par une structure souple, veloutée et une belle fraîcheur aromatique laissant percevoir les conditions exceptionnelles de la vallée de Lolol pour ce cépage.

## SUGGESTIONS

Viandes (filet de porc, agneau), fromages

## RÉCOMPENSES

92 pts : JAMES SUCKLING

## TEMPÉRATURE

16-18°C.

## CONSOMMATION

2-4 ans.



## CÉPAGE

100 % Pinot Noir / Clone 777

## VIGNOBLE

### Terroir

Notre terroir idéal : des colluvions lentement érodés d'un massif granitique de diorite (roche métamorphique) résultant une importante pierrosité, un sol profond et très aéré.

### Densité de plantation

4000 pieds/ha.

### Climat

Continental avec influence pacifique très marquée. Grande amplitude thermiques pouvant atteindre 30°C (en automne les brumes côtières s'engouffrent, refroidissant les baies).

### Age moyen des vignes

8 ans.

### Rendement

55 hl/ha.

### Origine localisation

100% de notre vignoble de la vallée de Lolol, en viticulture biologique et Biodynamique certifié Demeter.

## ELABORATION

### Vendanges

Vendange manuelle en bins de 500 kg, tôt le matin pour profiter des faibles températures nocturnes. La récolte est transportée à la cave immédiatement et stockée au froid pour préserver la fraîcheur des arômes.

### Vinification

Sélection sur grappes pour retirer les débris végétaux. Encuvage en cuves béton et inox, éraflé et foulé. Macération à froid de 5 jours suivi d'une fermentation avec levures indigènes, très rapide. Macération postfermentative relativement longue (total de macération de 25 à 30 jours).

### Elevage

Entonnage pendant fermentation malolactique, batonnages réguliers pendant 2-3 mois, élevage de 10 mois en bois d'un vin. élevage de 10 mois en bois d'un vin.

## LE MILLÉSIME

La saison viticole avait commencé par les gelées les plus fortes qu'aït connues le Chili depuis 1929. En dépit d'une situation privilégiée à Lolol, nous avons été légèrement affectés nous aussi. Au final, les rendements sont inférieurs à la normale. Nous avons eu un début d'été assez chaud, jusqu'à mi-janvier. Puis le temps est resté très sec, mais s'est considérablement rafraîchi (surtout la nuit). Ce qui devait être une année précoce s'est finalement avérée être aussi tardive que 2013. Nous avons attendu mi-avril pour commencer à récolter les cépages rouges (syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc et carménère) car la fraîcheur nocturne a considérablement ralenti la maturité phénolique mais nous a ainsi permis d'atteindre une finesse des tanins exceptionnelle.