

Chili Casablanca Valley



20 Barrels Pinot Noir 2020

Ce Pinot Noir de couleur rouge-rubis brillant séduit par son élégance. Il possède des notes de cerises, framboises, prunes et un soupçon toasté. Au palais le vin est frais et juteux avec un niveau parfait d'acidité. Avec des tannins longs et lisses, ce vin accompagne bien viandes rouges et fromages.

Informations Techniques

Cépages	100% Pinot Noir
Région	Casablanca Valley
Appellation	Valle de San Antonio
Vignobles	Campo Lindo (85%), El Triangulo (15%)
Climat	Méditerranéen chaud
Irrigation	Oui
Age des vignes	Plantées en 1985
Rendements	8 Tonnes / Ha
Sol	Argiles rouges et Granite
Culture	Conventionnelle, certifié Carbon Neutral
Vinification	Vendanges manuelles du 9 mars au 21 avril. Egrappage, macération à froid pendant 5 jours. Fermentation alcoolique en cuves Inox à 27°C pendant 6 jours.
Elevage	14 mois en barriques de chêne français pour 70% du vins. Le reste en foudres de 2 000 et 5 000 litres.
Alcool	14,50%
Acidité	6,13 g/l
Ph	3,21
Sucre Résiduel	2,4 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	90 000 Bouteilles



C
O
N
O
S
U
R

90/100 R. Parker – Wine Advocate

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Casablanca Valley

Cette région de production se situe à environ 75 kms au nord-ouest de la capitale Santiago. Elle fait 30 kms de long et elle est orientée est-ouest donc avec une ouverture directe sur la mer. Elle s'étend sur 1850 à 2500 hectares (suivant les sources) et compte une vingtaine de domaines viticoles. La chaîne de montagne costale, présente sur une très grande partie de la côte Pacifique et qui s'étend nord-sud, ne bloque pas dans cette vallée les vents froids venus du Pacifique. Les premiers vignobles furent plantés dès 1980, date du renouveau de la viticulture chilienne. L'extension du vignoble qui s'est faite autour de la ville de Casablanca est aujourd'hui au point mort car la région manque cruellement d'eau pour l'irrigation. La vallée de Casablanca est une sous Région de la Région de l'Aconcagua dans le système de classification chilien. Le climat est de type méditerranéen frais avec des influences maritimes. L'océan, en plus de brises fraîches, apporte aussi une couverture nuageuse, principalement le matin, ce qui réduit l'intensité lumineuse des rayons solaires. La pluviométrie est d'environ 500 millimètres par an et tombe principalement en hiver. Les vignobles sont majoritairement irrigués. Les sols sont pauvres composés de sable, d'argile et de limon. C'est l'une des régions principales de production des cépages de climat frais : sauvignon blanc, pinot noir et chardonnay. La syrah a aussi fait son apparition depuis quelques années et donne des résultats intéressants avec des caractéristiques septentrionales.

Cono Sur

Créé en 1993, Cono Sur s'est tout de suite concentré sur la production des cépages les plus difficiles à travailler au Chili: le Pinot Noir, le Chardonnay et le Sauvignon Blanc. C'est autour de la production du Pinot Noir que s'articule le projet de Cono Sur qui démarre par l'acquisition du plus vieux vignoble de Pinot Noir du Chili. Dès le début du projet le domaine s'attache les services de Martin Prieur du domaine Jacques Prieur en Bourgogne. Mais quand on sait faire du Pinot Noir on peut tout faire! Le domaine s'est donc vite spécialisé dans les blancs (Sauvignon et Chardonnay) sur des vignobles très proches de l'océan pacifique dans la région de Casablanca où les températures sont très fraîches. La suite était évidente. Ayant acquis la maîtrise de la finesse avec le Pinot Noir et les blancs, le domaine s'est attaché à produire des rouges d'une grande subtilité et d'une grande finesse dans un pays où ce n'est pas la qualité première des vins. Pour la production de grandes cuvées de Pinot Noir les raisins sont récoltés à la main et sont triés sur des tables de tri. Les raisins sont égrappés tout en préservant l'intégrité des peaux. Ils sont alors placés dans des cuves ouvertes où ils subissent une macération carbonique à basse température. Les raisins sont ensuite foulés aux pieds et l'extraction de la couleur est complétée par pigeage. Le jus est ensuite placé dans des barriques françaises où il est élevé pendant 14 mois.



Matias Rios

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr