

Chili

Casablanca Valley



Bicicleta Reserva Pinot Noir 2021

Très belle définition du Pinot Noir sur ce vin voluptueux aux arômes et aux saveurs de cerise rouge, de fraise et de framboise avec des nuances de prunes un peu fumées. Le grain de tanin très fin ajoute de la structure au vin. Il est pur, séduisant, rafraîchissant, élégant et bien typé Pinot Noir.

Informations Techniques

Cépages	100% Pinot Noir
Région	Casablanca Valley
Appellation	Vin du Chili
Climat	Méditerranéen chaud
Irrigation	Oui, goutte à goutte
Sol	Alluvionnaire et graveleux, argile rouge et granite.
Culture	Conventionnelle, certifié Carbon Neutral
Vinification	Vendanges 85% manuelles en mars. Egrappage, macération à 4-6 °C pendant 4 jours, puis fermentation en cuve inox à 28°C.
Elevage	6 mois, 20% en barriques, 80% en cuves inox.
Alcool	Vin collé et filtré 13,00%
Acidité	5,40 g/l
Ph	3,3
Sucre Résiduel	2,45 g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	16 - 18 °C

C
O
N
O
S
U
R



« 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