



21¹⁵\$



MONTES – Alpha – Pinot Noir 2020

ACONCAGUA, CHILI

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

11602921

PAYS

Aconcagua – Chili

FORMAT

750

MILLÉSIME

2020

APPELLATION

D.O. Valle de San Antonio

CÉPAGE

100% Pinot Noir

ALCOOL

14

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Vallées de Casablanca, Leyda et Zapallar, Aconcagua Costa

TYPE DE SOL

Sur la côte, les sols sont généralement calcaires

ALTITUDE

Élévations variées

CARACTÉRISTIQUE

Les raisins proviennent de vignobles des vallées de Casablanca, Leyda et Zapallar dans l'appellation Aconcagua Costa.

Le climat de la côte pacifique est généralement frais, alimenté par le courant marin de Humboldt provenant de l'Antarctique

Les vignobles, situés près de la mer, bénéficient d'une grande fraîcheur et de minéralité, typiques des vignobles de climat frais

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles en caissettes de 10 kg

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Sélection et éraflage partiel à complet des grappes

Différentes techniques de macération furent employées:

Macération carbonique

Fermentation traditionnelle et à basse température – pendant environ 7 jours

Remontages réguliers

Élevage partiel (40%) en barriques de chêne français de 225L (dont 1/3 neuves) pendant 10 à 12 mois

SPÉCIFICITÉS –

Montes utilise des techniques d'irrigation durable de type « goutte à goutte »

FILTRATION –

Filtration légère

DÉGUSTATION

VISUEL

Rouge rubis éclatant avec des reflets violets.

OLFACTIF

Nez délicat offrant de délicieux arômes de fruits rouges (cerises et fraises) ainsi que des notes florales de roses, violettes et fleurs sauvages. De subtiles notes de tabac se mêlent aux arômes de fruits confits et de caramel.

GUSTATIF

Les saveurs sont veloutées avec une riche acidité qui intensifie le côté juteux et fruité. Les tanins sont très doux et ronds et apportent une bonne structure au vin, menant le tout vers une longue finale élégante, typique des vins de climat frais.

ACCOMPAGNEMENT

Très bon avec les pâtes au pesto, les soupes de champignons ou de poulet, à la crème, les côtes de veau, le saumon, le camembert, le risotto aux

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2.5 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Servir entre 14 et 15°C

champignons, la salade de roquette, et la
bruschetta.