



MONTES – Sélection Limitée – Pinot Noir – 2022

ACONCAGUA COSTA, CHILI

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

10944187

PAYS

Aconcagua Costa – Chili

FORMAT

750

MILLÉSIME

2022

APPELLATION

D.O. Aconcagua Costa

CÉPAGE

100% Pinot Noir

ALCOOL

13.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge



16⁵⁰\$



VIGNOBLE

LIEU, NOM

Vallées de Casablanca, Leyda et Zapallar, Aconcagua Costa

ALTITUDE

Élévations variées. Les raisins poussent sous l'influence de la mer, avec des brises froides venant de l'océan Pacifique, qui permettent aux vignes de développer une élégance et un caractère uniques. Dans cette vallée, les cépages de climat froid sont cultivés de préférence, comme le Sauvignon Blanc, le Chardonnay et le Pinot Noir.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Rendement: 9000-11,000 kg/ha

TYPE DE SOL

Les sols sont formés de granite et d'une quantité d'argile ce qui apporte de l'élégance et un côté velouté dans les vins tout en augmentant le caractère variétal du pinot noir.

CARACTÉRISTIQUE

Les raisins proviennent des vignobles des vallées de Casablanca, Leyda et Zapallar, sous-régions de l'appellation Aconcagua Costa

Les producteurs chiliens font appel à deux types de classification pour leurs vins, soit par région viticole et par type de terrain

La dénomination régionale Aconcagua se décline donc entre ses différentes sous-régions ainsi que selon leur type de terrain (Costa, Entre Cordilleras et Andes)

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles en caissettes de 10-12 kg

Du 16 mars au 6 avril

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les raisins, cueillis tôt le matin pour préserver la fraîcheur et les arômes, sont triés, égrappés et sélectionnés avant d'être mis directement dans des cuves inox ouvertes pour une macération pré-fermentaire de cinq jours à 7°C

Augmentation des températures à 23-25°C pour entamer la fermentation alcoolique d'environ sept jours

Remontages quotidiens et enfouissement du chapeau

Après soutirage du vin de goutte et ajout d'un peu de vin de presse, le vin fait sa fermentation malolactique en cuves inox

Une partie du vin (35%) a été élevée en barriques usagées de chêne français pendant six à sept mois

L'autre partie (65%) en cuves inox. 10 mois en fûts de chêne français.

SPÉCIFICITÉS –

Les vignobles sont irrigués au goutte-à-goutte – une particularité régionale – avec un contrôle modéré de la canopée, ce qui donne un bon équilibre dans les vins au moment des vendanges

FILTRATION –

Légère filtration avant l'embouteillage

DÉGUSTATION

VISUEL

Sa robe est d'un rouge rubis éclatant.

AUTRES INFORMATIONS

SYSTÈME DE CULTIVATION

Conduite verticale des vignes

OLFACTIF

Au nez, il est très expressif où l'on perçoit des arômes de cerises et de fraises fraîches sur une base florale (pétales de rose) et d'herbes sauvages, et des nuances de vanille et de caramel.

GUSTATIF

La bouche est fraîche avec une riche acidité naturelle qui apporte de la fraîcheur et un côté gouleyant au vin. Les tanins ronds apportent la structure et une sensation veloutée au palais. Il est moyennement corsé. La finale est persistante, élégante et très fruitée.

ACCOMPAGNEMENT

Il est délicieux avec les pâtes Alfredo, les soupes à la crème, la côte de veau, le saumon, le camembert et le risotto aux champignons.

TEMPÉRATURE

14°C à 15°C

PRIX ET DISTINCTIONS

32^E MARQUE SUR 100 RECONNUE
MONDIALEMENT

ACIDITÉ

3.53 g/L

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2.85 g/L

PH

3.50

WORLD'S MOST ADMIRER WINE BRAND