

Vins de Chile

Cerro Nevado Merlot

Les vins chiliens perpétuent l'héritage de la culture viticole espagnole dans le Nouveau Monde.
Le relief accidenté et particulier, avec les courants du Pacifique d'un côté et les pentes des Andes de l'autre, offre d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés importées de l'Ancien Monde : découvrez-les avec le Cerro Nevado.

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Merlot**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC**

Notes de dégustation

D'une couleur pourpre intense, ce vin présente des arômes de prune où les saveurs de fruits rouges se prolongent en bouche. La fin de bouche est épicée.

Accords

Parfait avec les viandes grillées et les plats à base de riz.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés dans de petites caisses et après une sélection manuelle des grappes sur des tables, ils sont égrappés et laissés pendant 2 à 3 jours à des températures très basses. La fermentation a lieu à des températures modérées, afin d'extraire au maximum les arômes fruités et les tanins doux. Après la fermentation, une macération post-fermentaire est effectuée pour obtenir un vin mûr, complexe et élégant en bouche.