



## Informations techniques

Grâce à une récolte programmée avec précision, nous assurons une expression variétale optimale. Après le pelage, nous effectuons une macération à froid de 6 heures pour extraire les arômes primaires. Le moût est ensuite pressé doucement et fermenté à 15 °C, garantissant ainsi un vin frais et élégant.

## Vins de Chile

### La Piqueta Reserva Pinot Noir

La Piqueta est une gamme qui rend hommage aux alpinistes qui se frayent un chemin dans la cordillère de des Andes. Une collection de vins qui reflète la richesse et la complexité de la viticulture chilienne avec chacune de ses variétés les plus emblématiques.



**VEGAN**

## 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 Pacifique et 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 autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE  
**Pinot Noir**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**À servir entre 10 et 12°C**

## Notes de dégustation

Légère touche de couleur rouge tuile. Au nez, il rappelle les fruits rouges frais. En bouche, il s'exprime avec une grande jutosité. Un vin de tanins doux et élégant qui apportent un grand équilibre.

## Accords

Accompagnement parfait pour les fromages à pâte molle, les légumes grillés, les ragoûts et les poissons gras, les pâtes et les viandes de gibier.