

Pinot noir Reserva "Estate Series", Errazuriz



Ce pinot noir chilien est une pépite de fraîcheur et d'élégance, née dans les vignobles cool-climate de la vallée d'Aconcagua, à moins de 30 km de l'océan Pacifique. Il allie avec brio la typicité fruitée du cépage et une touche boisée subtile, pour un vin accessible, gourmand et d'une grande finesse. Un incontournable pour les amateurs de Pinot Noir à la recherche d'équilibre et de complexité.

Origine: Ces vignobles situés sur les pentes nord-est de la Cordillère de la Côte, bénéficient d'un climat frais influencé par les brises marines et les brouillards matinaux du Pacifique. Ces conditions idéales, combinées à des sols bien drainés, permettent au Pinot Noir d'exprimer toute sa fraîcheur et sa complexité aromatique. Fondé en 1870 par Don Maximiano Errázuriz, le domaine est aujourd'hui un modèle de viticulture durable et d'innovation, perpétuant une philosophie : « Du meilleur terroir naît le meilleur vin »

Encépagement: 100% pinot noir

Vinification: Les raisins, récoltés à maturité optimale, sont éraflés, foulés et fermentés en cuves inox ouvertes. Le vin est ensuite élevé pendant 6 mois en fûts de chêne français (10% neufs), ce qui lui confère rondeur et une structure équilibrée, tout en préservant sa fraîcheur naturelle.

Dégustation: Sa robe rouge cerise aux reflets violets révèle un nez généreux de cerises, de fraises et de notes florales, relevées par une pointe de menthe et des nuances balsamiques apportées par l'élevage. En bouche, il séduit par sa fraîcheur, ses tanins soyeux et une belle persistance, où se mêlent fruits rouges juteux et une touche de caramel et d'épices douces.

Potentiel de garde: 3 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec des viandes blanches, des poissons gras, des pâtes aux sauces légères, des plats à base de champignons ou des salades estivales. À servir frais (16-18°C), il s'accorde aussi bien avec un barbecue qu'avec une cuisine plus raffinée.