



<b>Appellation :</b>	DO Casablanca
<b>Cépage :</b>	100 % Pinot noir "franc de pied"
<b>Terroirs :</b>	Sols granitiques riches en magnésium et manganèse
<b>Région :</b>	Vallée de Casablanca
<b>Degré alcoolique :</b>	12%vol
<b>Elevage :</b>	En cuves oeufs-béton durant 12 à 18 mois

#### Histoire :

C'est l'histoire d'une quête de terroir à l'autre bout du monde, à un retour aux sources sur des terres pourtant encore vierges, le projet un peu fou de quatre amis. « *Si le vin transcende l'amitié, à Montsecano ; c'est l'amitié qui transcende le vin!* » dit le vigneron alsacien André Ostertag quand il évoque le domaine cofondé en 2003 au Chili avec trois locaux ; Javier de Fuentes, Julio Donoso et Alvaro Yane. Loin du modèle des propriétés chiliennes démesurées, animés par la volonté de produire un vin artisanal, les 6 hectares plantés en pinot noir cultivés en biodynamie dans la région de Casablanca façonnent des jus de texture et de cœur. Le site se dresse sur la colline minérale du Secano Costero, dont le nom se traduit « *montagne sèche* » en référence à son climat sec et aride. Un lieu d'une grande amplitude thermique favorisée par la proximité de l'océan, une altitude entre 300 et 500 mètres et un sol de granit pur, riche en manganèse et en fer.

#### Description :

Le Montsecano est un vin qui se caractérise par ses notes fruitées intenses et élégantes où s'associent la cerise, la fraise, le cassis et une touche minérale. Belle tension et corps mesuré, doté de tanins savoureux, juteux avec une très belle texture et une vraie dimension de profondeur.

#### Accords :

Volailles  
Grillades, Fromages

#### Service :

16 - 17°C

90 pts  
**Tim  
Atkin** MW

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

