



De Martino

Legado Carmenère

2020



www.demartino.cl



Appellation :	D.O. Maipo
Cépage :	100 % Carménère
Terroirs :	Sols graveleux riches en alluvions
Région :	Vallée de Maipo
Degré alcoolique :	13,5%vol
Elevage :	Vieux fûts de chêne français Pendant 15 mois



Histoire :

Pietro de Martino quitte son Italie natale et sillonne le Chili à la recherche du terroir qui lui permettra d'assouvir son désir de vigne. C'est dans le village d'Is-la de Maipo, à 50 kilomètres de Santiago, coincé entre les Andes et l'océan, qu'il pose ses valises en 1934. Ses explorations se poursuivent intensément, passant le pays au peigne fin et examinant plus de 350 parcelles à la recherche de la perle rare. Aujourd'hui, les 300 hectares accumulés sont répartis en 8 vignobles qui expriment la diversité du terroir chilien.

Le domaine, désormais géré par la quatrième génération, est suivi par l'œnologue Marcelo Retamal depuis vingt ans. On peut citer « Alto de Piedras » à Maipo dont est originaire le premier carmenère du pays, « Casablanca » et son terroir de granit rafraîchi par l'océan, « Limari » et ses sols argilocalcaires plantés de chardonnay et de pinot noir ou encore le vignoble d'« Elqui », à 2000 mètres d'altitude.

Description :

Ce vin est d'une belle robe rubis brillante aux reflets violacés. Au nez c'est frais et vif, avec des notes de myrtille et de prune qui ressortent, et des arômes subtils de poivre et menthe. La bouche est moyennement corsée avec des tanins ronds et lisses. Les saveurs de fruits rouges et d'épices se complètent parfaitement et sont agréablement équilibré avec l'acidité. Il a une finale délicieusement longue et bénéficierait d'encore 10-12 ans de vieillissement en bouteille.

Accords :

Viandes rouges
Gibiers

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

