



De Martino

Legado Chardonnay

2020



www.demartino.cl

Appellation :	DO Limari
Cépage :	100 % Chardonnay
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Vallée del Itata
Degré alcoolique :	13,5%vol
Elevage :	12 mois en fût de chênes neutres

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 vignes 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 :

Couleur jaune paille. Des arômes frais d'agrumes et de fruits à noyau se mêlent à une saline Remarque. En bouche, il est moyennement corsé avec une texture onctueuse et l'intensité de la le fruit est équilibré par une acidité fraîche et un alcool modéré. La finale est longue et laisse une arrière-goût minéral persistant.

Accords :

Pâtes, Poulet
Homard

Service :

1- 13°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

