



demartino.cl



Chili



De Martino

Legado Carmenère 2022

HISTOIRE :

Fondé en 1934 par l'immigré italien Pietro De Martino, le domaine éponyme est aujourd'hui dirigé par la quatrième génération, avec les frères Marco et Sebastián à sa tête. Véritable pépite du vignoble chilien, De Martino cultive 350 parcelles réparties sur huit régions, du nord au sud de ce pays long de 4 000 km ! Ce qui fait la singularité de De Martino, c'est son engagement à révéler avec précision l'identité de chaque terroir et cépage. Le domaine privilégie les cépages parfaitement adaptés à leur environnement, avec une attention particulière portée à l'agriculture sans intrants chimiques et aux pratiques durables. C'est dans son vignoble de Maipo, berceau historique du domaine, qu'a vu le jour le premier Carmenère du Chili. Par ailleurs, la quasi-totalité des vignes est plantée en franc de pied, conférant aux raisins une expression plus pure du sol. Certains de ces vignobles sont vieux de plusieurs siècles, et certains sont vinifiés dans des amphores d'argile également centenaires.

APPELLATION : Maipo
VIGNOBLE : Santa Inés
CÉPAGE : Carmenère
TERROIR : sols graveleux
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
ALTITUDE : 343m

ELEVAGE :
10 mois : 70 % en vieux fûts de chêne français, 30 % en grands foudres

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 14-16°C



NOTE PRESSE :

James Suckling 91/100
Robert Parker : 90/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin, à la robe d'un violet profond aux reflets brillants, dévoile au nez des arômes de myrtilles, prunes, mûres, poivre noir, poivron rouge, cacao, ainsi qu'une touche d'épices douces. En bouche, il offre une texture veloutée, des tanins mûrs et fins, une acidité vive, et se prolonge sur une finale longue et rafraîchissante.

ACCORDS :

Agneau rôti aux herbes, travers de porc, côtes de bœuf grillées, tacos de bœuf, effiloché de porc

