



Chili



De Martino

Ungrafted Cinsault 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.

APPELLATION : Itata
VIGNOBLE Guarilihue
CÉPAGE : Cinsault
TERROIR : Granite
ALTITUDE : 300m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE :

Macération de 40 jours.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans

Température de service : 14-16°C



NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe rubis brillant, dévoile au nez des arômes de sous-bois, grenade, cerise acidulée, violette et une touche poivrée. La bouche est fraîche et juteuse, tanins souples, acidité vive, avec une finale persistante et minérale. Ce vin séduit par sa finesse, sa buvabilité et son authenticité.

ACCORDS :

Travers de porc, volaille rôtie, tartare de bœuf aux câpres et échalotes, tian de légumes, risotto aux betteraves et chèvre frais, galettes de lentilles corail

