



Chili



De Martino

Ungrafted Muscat 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 Guarilhue
CÉPAGE : 70 % Moscatel de Alejandría,
30 % Corinto (Chasselas)
TERROIR : Granite
ALTITUDE : 300m
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13%

ELEVAGE :

Fermentation malolactique partielle et élevage sur lies pendant 6 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 10-12°C

NOTES DE DÉGUSTATION :

Le nez révèle des arômes de fleurs et de zestes, avec une touche de minéralité complexe. Le vin est sec et bien équilibré par une acidité vive et des notes d'agrumes, s'étirant sur une longue finale.

ACCORDS :

Huîtres fraîches avec du gingembre râpé, tartare de Saint-Jacques à la fleur d'oranger, ceviche de poisson au citron vert et coriandre, chèvre frais ou feta marinée aux agrumes

