



# Viñedos de Alcohual

## GRUS 2020

### HISTOIRE :

Viñedos de Alcohual est un domaine chilien situé dans la Vallée de l'Elqui, entre 1 650 et 2 200 mètres d'altitude. Fondé par la famille Flaño et dirigé par l'œnologue Marcelo Retamal, il incarne une viticulture de montagne audacieuse : sols granitiques, pentes abruptes, lumière intense et fortes amplitudes thermiques. Ces conditions extrêmes confèrent aux vins tension, pureté et profondeur.

Le domaine a une approche artisanale, avec des pratiques durables et biodynamiques. Les raisins sont foulés aux pieds dans des cuves en pierre, fermentés naturellement en levures indigènes, puis élevés en foudres Stockinger.

Viñedos de Alcohual est aujourd'hui reconnu comme l'un des projets les plus inspirants du Chili, alliant altitude, artisanat et identité dans une quête de pureté et d'émotion.

"Grus" est le nom d'une constellation visible dans le ciel austral, au-dessus de la Vallée de l'Elqui au Chili. Le mot latin Grus signifie "grue", l'oiseau, et la constellation du même nom évoque cette silhouette dans le ciel nocturne.

**APPELLATION :** Elqui Valley  
**CÉPAGE :** 42% syrah, 25% grenache, 20% Petite Verdot, 8% Touriga Nacional, 5% Petite Sirah  
**TERROIR :** Sols de granit  
**ALTITUDE :** 1750 - 2206m  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 13,5%  
**ACIDITÉ :** 6.17 g/L  
**SUCRE RÉSIDUEL :** 1,70 g/L

### ELEVAGE :

Œufs en béton de 1 600L, puis fûts en bois de 2 500L et 6 000L pendant 10 mois

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : +10 ans  
Température de service : 15-18°C

### NOTE PRESSE :

Robert Parker : 93/100

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Robe grenat. Nez expressif et précis, mêlant des arômes de mûre, prune, violette, poivre noir et pierre chaude, avec une touche fumée. En bouche, Grus 2020 offre une belle vivacité, une texture soyeuse et une minéralité marquée. Les tanins sont fins, bien intégrés, et la finale est longue, fraîche, avec des notes de graphite, de fruits noirs et d'épices douces.

### ACCORDS :

Tajine d'agneau, poêlée de champignons, filet mignon de porc aux herbes, tarte au chocolat noir

