



Viñedos de Alcohual

RHU 2018

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.

"Rhu" signifie "portail vers le monde spirituel", en écho au caractère mystique de la Vallée de l'Elqui. Cet assemblage de Syrah, Grenache et Petite Syrah, cultivé à plus de 2 000 m, incarne une connexion entre terre, ciel et émotion.

APPELLATION : Elqui Valley
CÉPAGE : 80% syrah, 12% petite sirah,
8% grenache
TERROIR : Sols de granite
ALTITUDE : 1750 - 2206m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,8%
ACIDITÉ : 6.71 g/L

ELEVAGE :

Foudres de 2500L pendant 32 mois

CONSERVATION ET SERVICE :

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

NOTE PRESSE :

Robert Parker : 95/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Sa robe grenat profond, reflète sa concentration. Le nez, expressif, mêle les arômes de prune, mûre, viande fumée, olive noire et graphite, avec une touche minérale typique du terroir granitique. En bouche, le vin est ample, structuré et vibrant, porté par une belle tension. Les tanins fins soutiennent une matière généreuse et une finale persistante aux accents de terre, de fruits noirs et d'épices douces.

ACCORDS :

Tian de légumes, côte de bœuf grillée, risotto aux champignons, chocolat noir aux épices

