



Viñedos de Alcohual

TOCOCO 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.

Tococo est le nom d'un oiseau local vivant dans le vignoble. Cette cuvée rend hommage à la faune native de la Vallée de l'Elqui, renforçant le lien entre nature, terroir et vin.

APPELLATION :	Elqui Valley AOC
CÉPAGE :	85% Syrah, 15% Petite Sirah
TERROIR :	Sols de granite
ALTITUDE :	1788m (Syrah) 2206m (Petite Sirah)
RÉGION :	Vallée d'Elqui
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	13%
ACIDITÉ :	5,82 g/L

ELEVAGE :

Foudres en bois pendant 21 mois

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : +10 ans

Température de service : 15-18°C

NOTE PRESSE :

Robert Parker : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Sa robe grenat profond, brillante, avec une belle densité liée à l'altitude et aux sols granitiques. Son nez est frais et expressif, mêlant violette, poivre noir, fruits noirs et pierre chaude, avec une touche fumée. La bouche est élégante et tendue, avec une belle acidité naturelle. Les tanins sont fins et bien intégrés, la finale est longue, minérale et épicée.

ACCORDS :

Tian de légumes, magret de canard rôti, aubergines grillées, fondant au chocolat noir

