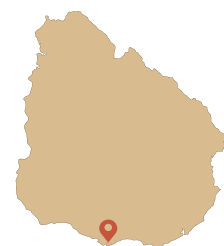




PISANO
ARTESANIA EN VINOS FINOS

Uruguay



www.pisanowines.com

Pisano

RPF Tannat 2021

HISTOIRE :

Le domaine Pisano est l'un des vignobles familiaux les plus emblématiques d'Uruguay, reconnu pour son enracinement historique, son terroir singulier et son style artisanal.

Originaire d'Italie, **Francesco Pisano** (l'arrière-grand-père des actuels propriétaires) arrive en **Uruguay** en **1870**, et c'est son fils, **Cesare**, qui plante les **premières vignes** en **1914**. Situé dans la région de **Progreso**, au nord de **Montévidéo**. Depuis, les trois frères, **Daniel**, **Eduardo** et **Gustavo**, dirigent le domaine, perpétuant une tradition viticole familiale.

La proximité du **Rio de la Plata** et de l'**océan Atlantique** confère un climat océanique tempéré : ensoleillé mais rafraîchi par les brises marines. Les vignes enherbées s'allongent sur 15 hectares aux sols argilo-calcaires peu acides.

La spécialité maison demeure le **Tannat**, cépage originaire du Sud-Ouest de la France et majoritaire au vignoble, reconnu pour sa teneur exceptionnellement élevée en polyphénols et en tanins. Le **RPF Tannat** (Réserve Personnelle de la Famille) est l'un des vins les plus prestigieux du domaine et le symbole de l'excellence du Tannat uruguayen.

APPELLATION : Progreso IG
CÉPAGE : 100% Tannat
TERROIR : Sols argilo-calcaires
RÉGION : Progreso
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%

ELEVAGE :

Un élevage en fûts de chêne français pendant 6 à 12 mois, soigneusement ajusté selon les parcelles, permettant d'assouplir la puissance naturelle du Tannat, tout en apportant profondeur, complexité et élégance à l'ensemble.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 16 - 18°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est rouge profond, aux reflets violacés. Le nez est intense et complexe, dévoilant des arômes de mûre, de cassis et de cerise noire, accompagnés de notes épicées de poivre, ainsi que de fines touches de chocolat noir et de tabac.

En bouche, le vin se montre ample, structuré et concentré. La trame tannique est présente, ferme mais parfaitement intégrée, apportant volume et tenue. Les saveurs de fruits noirs mûrs et d'épices dominant, soutenues par une acidité bien maîtrisée qui confère fraîcheur et équilibre.

La finale est longue, persistante, avec une belle profondeur, confirmant un réel potentiel de garde.

ACCORDS :

Côte de bœuf grillée, jus réduit & fleur de sel
Magret de canard, sauce aux cerises noires
Joue de bœuf braisée, cacao & épices
Côte d'agneau, romarin & jus court

