

Pais de

Quenhuao 2019

GARDEWEG, LAPIERRE & LUYT



CÉPAGE : 100% País

LOCALISATION : Région Maule 400km au sud de Santiago.

SURFACE : 1 hectare (surface totale 15 hectares)

SOL : Granit en décomposition / argile rouge ferreux.

CULTURE : Vignes non irriguées, non traitées, en agriculture biologique non certifiée.

VENDANGE : Manuelle

VINIFICATION : Grappes entières qui subissent une vinification traditionnelle du Beaujolais. Macération carbonique pendant 10 jours en cuves inox sans soufre ni levure ajoutée.

ELEVAGE : En cuve en inox pendant 11 mois.

MISE EN BOUTEILLE : Vin légèrement filtré et peu de sulfites à la mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION : Un vin riche en arômes de fruits noirs, de mûre et de cassis. Notes de framboise, d'épices et de violette. Grâce à la macération carbonique, les tanins s'assouplissent, le jus se pose alors en douceur sur la langue tandis que l'acidité donne du pep. Un Beaujolais vinifié País élaboré par trois vigneron passionnés.

ALCOOL : 14%. Vol.

GARDER : Jusqu'à 10 ans

AGRICOLA LUYT LTDA

Dardignac 08, Providencia, Santiago, Chile

SARL VINOS LUYT

27 rue d'Aval, 21120 Til Châtel, France
+33 6 31557298 (France et Whatsapp)

infovinosluyt@gmail.com

www.louisantoineluyt.cl