



CHILI CASABLANCA VALLEY " ELOISA " PINOT NOIR 2018 " LIMITED COLLECTION " VINA DEL PEDREGAL

Pays : Chili
Région : Casablanca Valley
Sous région :
Cépage(s) : 100% Pinot Noir

Note de dégustation :

Belle robe grenat moyennement soutenue. Quelques reflets incarnats indiquent une légère évolution. Le bouquet qui s'exprime au nez est superbe, complexe et intense. Les arômes de fruits cuits (tarte aux prunes), de confitures de framboises et de Kirsch lui donnent un style gourmand et appétissant. S'ensuivent les notes de foin caractéristiques d'un pinot qui se développe ainsi qu'une touche de cuir, voire de jus de viande. Le boisé est parfaitement fondu. A l'aération apparaissent quelques épices telles le

Température de service : Entre 15 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec des viandes blanches (volailles, veau, porcelet) accompagnées d'une sauce goûteuse (caille aux raisins, magret de canard aux cerises, rôti de veau et jus de viande poivré). Poursuivez avec un plateau de fromages, il fera merveille avec les croûtes lavées (couleur rouge-orange) telles une *Emmees Langrae*

Commentaires du sommelier :

Eloisa est un magnifique pinot noir chilien élaboré par la 9ème génération de la famille del Pedregal et provenant du terroir maritime et si particulier qu'est la Vallée de Casablanca. En effet, parallèle à la cordillère des Andes se dresse la cordillère de la côte, longeant les plages chiliennes. Une faille dans ces montagnes laisse entrer des courants d'air frais venant du sud et de l'Antarctique. Le vignoble de Casablanca profite pleinement de cette fraîcheur climatique et le pinot noir y trouve naturellement un lieu propice à sa culture. Cette cuvée allie la générosité et l'intensité typiques du nouveau monde avec une complexité et un équilibre dignes des meilleurs pinots. Eloisa vous surprendra et peut-être tomberez-vous sous son charme ?



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

