

# Emiliana

## SIGNOS PINOT NOIR



Rafaël et José Guilisasti sont les fondateurs d'Emiliana. Dans les années 90, ils ont été les tout premiers de l'hémisphère sud à engager une conversion en Agriculture Biologique et Biodynamique épaulé par Alvaro Espinoza qui est devenu aujourd'hui l'une des stars internationales de la Biodynamie. Noelia Orts (sur la photo) est maintenant l'œnologue en chef du domaine et offre des vins d'une élégance rare tout en maîtrise ! Emiliana propose ici la cuvée Signos de Origen Pinot Noir provenant du terroir de la Casablanca Valley et du parcellaire de El Rincon dans la Vinilla au pied de la Cordillère Côtière. Signos de Origen fait référence à une sélection parcellaire spécifique pour la réalisation de cette cuvée produit en faible quantité.

**Chili**

**Casablanca Valley**

**Casablanca Valley  
- El Rincon**

**Cépage :** 100 % Pinot Noir

**Type de culture :** Bio

### **Terroir :**

L'influence de l'océan Pacifique et du courant de Humboldt caractérise la vallée de Casablanca. Les parcelles sont à 300 mètres d'altitude et plantées franc de pied. Sols profonds d'origine colluviale granitique, de bonne structure, pauvres en argile et à texture sablo-limoneuse permettant une pénétration profonde des racines.

### **Vinification :**

Vendange mi Mars avec des rendements de 30 Hl. Les raisins sont arrivés au chai et ont subi un tri sur un tapis roulant pour éliminer les feuilles, les grappes abîmées et autres indésirables. Les grappes ont ensuite été acheminées par un autre tapis vers l'égrappoir, avec une sélection calibrée, puis vers la plateforme vibrante, où elles ont subi une sélection encore plus minutieuse. Les raisins ont ensuite été déposés dans les cuves de fermentation, remplissant deux foudres en bois. Certaines cuves ont été vinifiées avec 30 % de grappes entières. La fermentation alcoolique s'est déroulée avec des levures indigènes, entre 22 et 24 °C, avec un pigeage. La fermentation malolactique s'est déroulée naturellement en fûts de chêne (60 %), foudres (30 %) et ovoïdes en ciment (10 %), où le vin a ensuite poursuivi son élevage pendant 11 mois.

### **Notes de dégustation :**

D'une robe rouge rubis moyen à clair, ce vin aromatique dévoile des arômes de cerise, de grenade et de feuille de tabac. Il est ample en bouche, avec une structure élégante et une jutosité qui révèle, une fois de plus, des notes de fruits rouges acidulés comme la fraise, persistantes tout au long de sa longue finale.

### **Accord Mets et Vin**

Charcuterie, charcuteries telles que terrines et pâtés ; gibiers comme le lapin et le canard ; plats à base de figues et de fruits rouges. Également : risotto aux champignons et fromages de chèvre affinés.

### **Température**

14°C

### **Garde**

5/8 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

