



SIEGEL SEMBLANTE - CARMENERE

Alberto Siegel tient aujourd'hui le domaine Siegel situé au cœur de la Colchagua Valley et en est le responsable agronomique. C'est un domaine familial depuis 1870. La diversité des terroirs de Siegel est remarquable de Los Lingues dans l'Alto Colchagua proche des Andes en passant par Palmilla proche de Santa Cruz en plein cœur de la Colchagua et en terminant sur San Alberto del Parallilo dans la région côtière de la Colchagua.

Siegel propose ici la cuvée Semblante Carmenere provenant d'un mix entre les terroirs de Los Lingues et de Leyda Vallée. On découvre ainsi une Carmenere typique et variétale parfaite pour l'intronisation à ce cépage remarquable.

Chili

Central Valley

Central Valley

Cépage : 100 % Carmenere

Type de culture : Raisonné

Terroir :

Les raisins proviennent du vignoble de los lingues pour la majeure partie et de la Leyda vallée en bord de côte pour le reste.

Vinification :

Vendange en Avril. Après un tri, La fermentation s'est déroulée en cuves béton à une température comprise entre 26 °C et 28 °C, pendant sept jours, suivie d'une macération de 7 jours supplémentaires. Enfin, le vin a été élevé pour 15 % en fûts de chêne français de second vin pendant quelques mois, avant d'être mis en bouteille.

Notes de dégustation :

Avec une couleur rubis intense et de beaux arômes de fruits noirs, de poivre et quelques notes de vanille. Une belle fraîcheur en bouche, des tannins ronds et un vin juteux.

Accord Mets et Vin

Poulet, Filet Mignon, Viande mijotée, Fromages, Légumes méditerranéens mais aussi en grillades avec de la viande rouge.

Température

16°C

Garde

3/5 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.