



demartino.cl



Chili



De Martino

Legado Chardonnay 2022

HISTOIRE :

Pietro de Martino avait quitté son Italie natale pour sillonner le Chili à la recherche du terroir qui lui permettrait d'assouvir son désir de vigne. C'est dans le village d'Isla de Maipo, à 50 kilomètres de Santiago, coincé entre les Andes et l'océan, qu'il a posé ses valises en 1934. Ses explorations se sont poursuivies intensément, passant le pays au peigne fin et examinant plus de 350 parcelles à la recherche de la perle rare. Aujourd'hui, les 300 hectares de la propriété sont répartis en 8 vignobles qui expriment la diversité du terroir chilien.

Le domaine, désormais géré par la quatrième génération, a été suivi par l'oenologue Marcelo Retamal pendant vingt ans. On peut citer « Alto de Piedras » à Maipo où est né le premier carmenère du pays, « Casablanca » et son terroir de granit rafraîchi par l'océan, « Limari » et ses sols argilocalcaires plantés de chardonnay et de pinot noir ou encore le vignoble d'« Elqui », à 2000 mètres d'altitude.

APPELLATION : D.O. Limarí
CÉPAGE : 100% Chardonnay
TERROIR : Sols argileux et calcaires
RÉGION : Vallée de Limarí
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13%

ELEVAGE :
8 mois en fûts de chêne neutres

CONSERVATION ET SERVICE :

A consommer entre 2024 et 2027
Température de service : 12-13°C

NOTE PRESSE :

James Suckling 91/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

La millésime 2022 du Legado Chardonnay présente une grande typicité du terroir côtier de Limarí avec des notes d'agrumes salines suivies de notes lactiques et briochées.

En bouche, il présente une grande intensité de fruits accompagnée d'une acidité rafraîchissante et d'une texture crémeuse. On trouve en finale une légère note saline typique des vins de sols calcaires.

