



Chili



demartino.cl

De Martino

Vigno 2021

Old Vine Series

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. Maule
CÉPAGE : 85% Carignan, 15% Malbec & Cinsault
TERROIR : Argile et granit
Non irrigué
RÉGION : Vallée de Maule
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE :
8 mois en vieux fûts et 11 mois en cuves de chêne

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 15-20 ans
Température de service : 16-18°C
Il est conseillé de décanter ce vin.

NOTE PRESSE :

Robert Parker 96/100
James Suckling 95/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

Le Vigno 2021 révèle les notes classiques de fruits rouges et noirs, de feuilles séchées et de tabac qui sont associées au Carignan.

En bouche, c'est un vin pur et vertical, traçant une ligne en milieu de bouche qui se prolonge jusqu'à une très longue finale. D'une grande concentration et intensité de fruit, il reste souple grâce à une texture tendue et une acidité prononcée.

3205 bouteilles produites

