



MEREGALLI FRANCE



ERASMO – DOMAINE COL D'ORCIA



En 1995 le Comte Francesco Marone Cinzano, propriétaire du domaine Col d'Orcia, a décidé d'étendre sa production de vin au Chili où il a su déceler un fort potentiel. Il se prononce pour la Vallée de Maule pour ses plaines alluviales baignées de soleil et de vents secs du sud. Après l'importation des clones de cépages français, plusieurs années ont été dédiées à la perfection du vignoble et des techniques de vinification. En résulte un vin chilien unique qui poursuit la tradition familiale d'innovation et d'excellence.

RÉGION : Chili, Maule Valley

CÉPAGES : 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Syrah

VIGNOBLE : Situé dans la vallée du Maule, à 250km au sud de Santiago, sur des parcelles en pente douce caressées par le soleil.

VINIFICATION : Haute densité de plantation, aucune irrigation, vendanges entièrement manuelles. Fermentation en cuve inox uniquement à partir de levures indigènes, puis fermentation malolactique complète réalisée en barrique de chêne français suivie d'un affinage de 18 mois. Mise en bouteille sans filtration, affinage de 12 mois supplémentaires avant commercialisation.

ROBE : Robe pourpre profonde et brillante.

NEZ : Nez riche et fruité aux notes suaves, avec une touche balsamique. Cet assemblage acquiert un caractère unique grâce aux arômes de boldos, de roses sauvages et de toute la flore autochtone qui prospère près de la rivière qui borde le vignoble.

BOUCHE : La bouche est ample avec une belle acidité et une finale sapide et juteuse.

ACCORD : Parfait pour accompagner les barbecues, les plats de pâtes copieux et les fromages à pâte dure.