



# PRIMO — LOS VASCOS

## PINOT NOIR D.O. VALLE DE LEYDA 2022

A Los Vascos, génération après génération, nous nous consacrons au soin de nos vignobles et vergers, tout en préservant notre écosystème unique. Nous sommes engagés envers notre terre et le bien-être de notre communauté rurale. Ensemble, nous cultivons pour semer l'avenir.

### ■ SITUATION DU VIGNOBLE

**Appellation** : San Antonio, Chili

Le vignoble se trouve à Leyda, l'une des régions viticoles en plein essor du Chili, dans la vallée de San Antonio. Situé à l'ouest de la chaîne côtière, le vignoble se trouve à 11 km de l'Océan Pacifique et à 6 km du fleuve Maipo. Les matins nuageux et le courant de Humboldt modèrent les températures estivales, les maintenant en dessous de 24°C. Ce climat optimal permet une maturation progressive du raisin, et confère aux vins une belle acidité.

**Terroir** : La parcelle est située sur une colline, caractérisée par un sol composé d'un premier horizon argileux d'origine fluviale et d'un second horizon limono-sableux d'origine granitique. La présence de carbonate de calcium actif entre ces horizons confère au vin une tension et une texture particulières.

### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Ce millésime a été caractérisé par des précipitations modérées, un peu moins que d'habitude, et s'est poursuivi par un printemps très froid. Le début de l'été a été froid, mais les températures ont progressivement augmenté et sont restées très stables tout au long de la saison, sans atteindre des extrêmes, ce qui a permis d'obtenir une maturité idéale qui se traduit par un bel équilibre. La parcelle a été vendangée à la main le 28 mars.

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main et commencent à être traités dans la matinée. Ils sont placés dans des cuves ouvertes après avoir été soigneusement triés et égrappés, 10 % d'entre eux étant conservés en grappes entières. La température de fermentation ne dépasse pas 25°C. Aucun remontage n'est effectué, l'extraction se fait uniquement par pigeage manuel doux. La macération dure environ 15 jours. Ensuite, le vin est soutiré et la fermentation malolactique a lieu. Une fois terminée, le vin est transféré dans des cuves en ciment et 30 % sont placés dans des barriques de 400 et 500 litres de un et deux vins, avec une chauffe spécifique pour ce cépage, où il vieillira pendant 12 mois.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rubis aux reflets grenat.

Au nez, le vin est intense et complexe. Au début, des notes florales ressortent, comme la rose et le clou de girofle, ainsi que des notes fruitées de cerise acidulée, de cerise noire et de groseille. Des touches de champignon frais, typiques du cépage, apparaissent également. En bouche, il présente un bon volume et une bonne tension avec des tanins crayeux.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Pinot Noir 100%  
**Teneur en alcool** : 14 % vol.  
**pH** : 3.47  
**Acidité totale** : 3.56 g/l