



Las Niñas

Cuvée Premium 2015

VALLÉE DE COLCHAGUA (CHILI)

ROBUSTE

FRUITÉ

COMPLEXE

PUISSANT



OCCASIONS

Pour la classe, dîner entre amis, grandes nouvelles



SERVICE : 17°
CARAFAGE : 2h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Un Chilien de grande classe. Ce domaine phare du Chili, et plus particulièrement de la vallée de Colchagua, propose des vins dans l'air du temps, loin des concentrations boisées, mais dans le respect des cépages. Les premiers propriétaires, d'origine française, ont su utiliser leur savoir-faire pour mettre en avant le terroir chilien. Cette cuvée Premium 2015, issue de l'assemblage de la syrah, du cabernet sauvignon et du merlot, va vous étonner par sa complexité, sa fraîcheur et son côté racé.

Le domaine: Las Niñas

Au Chili, les meilleures vignes sont celles qui se situent tout au bord du Pacifique et au pied de la cordillère des Andes. Elles bénéficient ainsi de journées chaudes, mais pas trop, et de nuits fraîches du fait de l'altitude et de la présence du courant de Humboldt. Tout cela, la famille Dauré l'avait bien compris lorsqu'elle a racheté ce vignoble en 1996. Cette aventure s'est vite transformée en rêve chilien grâce au travail acharné des filles de la famille (Las Niñas) qui ont pris en main les travaux et la plantation des vignes pendant 3 ans. Aujourd'hui, le résultat est là, et ça fait rêver, n'est-ce pas?



Chili

Millahue, Santa Cruz



**Côté fourchette** À déguster dès à présent avec...**VIANDES**

Viandes rouges grillées, filet de bœuf, travers de porc au caramel, épaule d'agneau confite

**POISSONS**

Lotte aux lardons

**FROMAGES**

Camembert, Livarot, Brie, Salers, Trappe d'Échourgnac

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



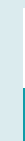
FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE

**Détails****CÉPAGE(S)**

Syrah, cabernet sauvignon, merlot

**CULTURE**

Biologique

**À DÉGUSTER AVANT**

2024

**ALCOOL**

14,5 %

CONTENANCE

750 ml

Dégustation**ŒIL**

La robe est rubis de belle intensité avec des nuances violettes de jeunesse. La puissance est apparente dans le verre.

**NEZ**

Le nez de fruits noirs est concentré avec des nuances fraîches de réglisse, de menthe, de piment, d'eucalyptus, de violette et de poivre.

**BOUCHE**

L'attaque est souple et juteuse avec une trame qui monte en puissance en bouche. Mêmes arômes qu'au nez en ajoutant le croquant des tanins encore jeunes.

Note du caviste de la maison.....

Ce vin vous a plu? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **20,90€**
PRIX CONSTATÉ **26,00€**



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 150€



5€ de frais de port
par tranche de 6



4 à 8 jours
de livraison