

EL MISMO PAIS 2022



CÉPAGE : 100% País

LOCALISATION : Région Maule 400km au sud de Santiago

SURFACE : 2 hectares

SOL : Sol sableux et granit en décomposition

CULTURE : Vignes non irriguées, non traitées, en agriculture biologique non certifiée

VENDANGE : Manuelle

VINIFICATION : Macération carbonique 50% grappes entières pendant 8 jours, 50% égrappées. Assemblé après la fin des fermentations.

ELEVAGE : Vin primeur

MISE EN BOUTEILLE : Pas de filtration, moins de 1 gramme de soufre ajouté lors de la mise en bouteille

NOTES DE DÉGUSTATION : Croquant, juteux primeur avec des arômes de cerise, fraise des bois, typiquement légèrement fumé. Une bonne et rafraîchissante acidité et peu tannique. Une fusion désaltérante entre Beaujolais & Chili.

ALCOOL : 10,6%. Vol.

CONTENANT : 1 Litre

GARDER : Pour boire tout de suite jusqu'à dans deux ans.

AGRICOLA LUYT LTDA

Dardignac 08, Providencia, Santiago, Chile

SARL VINOS LUYT

27 rue d'Aval, 21120 Til Châtel, France

+33 6 31557298 (France et Whatsapp)

infovinosluyt@gmail.com

www.louisantoineluyt.cl