https://www.frechette.vin
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

CASA MARIN

Casa Marin Cartagena Riesling 2020

19,30$
* Prix de détail suggéré

CASA MARIN
D.O. LO ABARCA, CHILE

Durable Végan

Code produit	14797145
Prix licencié	16.77$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Chili
Désignation réglementée	Denominación de Origen (DO)
Région	Aconcagua
Appellation	Lo Abarca
Cépage(s)	Riesling 100 %
Pourcentage d'alcool	12%
Couleur	Blanc
Taux de sucre	13.5
Fermeture	Métal vissé

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire de Casa Marín a commencé avec le rêve de sa fondatrice, propriétaire et vigneronne, María Luz Marín. Rien ne décrit mieux cette cave que l'histoire d'une femme qui a persévéré pour créer des vins fins et exclusifs. En 2000, contre l'avis de collègues et d'experts, elle décide d'établir sa cave à Lo Abarca, une petite ville de la vallée de San Antonio.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin est soyeux en bouche avec un grand corps et une acidité rafraîchissante qui équilibre le sucre résiduel. Ce style demi-sec laisse saliver la bouche et invite à prendre un autre verre. Ce vin aromatique peut être servi à l'apéritif avec un délicieux ceviche frais ou tout type de fruits de mer. De plus, c'est le meilleur ami des plats épicés, comme un délicieux curry thaï.

NOTES SUR LE PRODUIT

La Casa Marín est située à Lo Abarca, à 4 km de l'océan Pacifique. Ce microclimat a une température moyenne de 14°C pendant la saison de croissance et une précipitation annuelle de 200 mm pendant l'hiver. Le Riesling n'est pas très connu au Chili mais a montré d'excellents résultats lorsqu'il est produit dans des climats frais comme Lo Abarca.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Raisins sélectionnés à la main. Grappe entière pressée et débourbée sur lies. Fermentation à 12-14 ° C avec de la levure commerciale pendant 3 semaines. La fermentation est interrompue par le refroidissement du vin pour équilibrer naturellement le rapport sucre/acidité. Convient aux végétaliens. Élevage en acier inoxydable.