



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Tarapaca Late Harvest Sauvignon / Gewurztraminer (vendange tardive - liquoreux)

Appellation : MAIPO

Cépage : 60% Sauvignon Blanc, 40%Gewurztraminer (vendange tardive - liquoreux)

Région : Le Chili

Vinification : Vendanges manuelles en cagette de 12 kg, les raisins sont sélectionnés avant le pressurage. Cette récolte ne dépasse jamais les 50 hectolitres/hectare. La fermentation est réalisée en cuve d'acier inoxydable à une température qui oscille entre 28° et 30° C pendant 7 jours. Puis la macération continue avec les pellicules pendant 20 à 25 jours. Le vin est ensuite élevé en barrique de chêne français pendant 12/14 mois avant la mise en bouteille et la commercialisation.

Dégustation : Commentaire dégustation :C'est un vin très fruité avec des notes remarquables de fleurs, de groseilles, d'abricot, de poire avec une touche subtile de miel. Il a une acidité bien équilibrée avec une finale longue, concentrée et savoureuse.

Accords : Apéritif, fruits de mer, choucroute.

Producteur : Viña Tarapacá a été fondée en 1874 dans un cadre d'exception près de la Cordillère, elle est au pied d'un Volcan entouré par les montagnes et le fleuve Rio Maipo. Situé à une cinquantaine de kilomètres au Sud de Santiago, Tarapaca le Domaine fut rebaptisé successivement « Viña de Rojas » du nom du créateur Don Francisco de Rojas y Salamanca, « Viña Zavala », et désormais « Viña Tarapacá, ex Zavala ». En 1992, Viña Tarapacá a été rachetée par le Groupe Compana Chilena de Fosforos, qui procéda à de nombreux investissements. Sur cette terre d'origine volcanique, son vignoble s'étend sur 600 hectares entre Isla de Maipo et Talagente, dans un terroir comparable à celui de la région bordelaise ; ici la culture des vignes utilise un système d'irrigation goutte à goutte, à la source du Rio Maipo. Aujourd'hui, le Domaine vinifie aussi des cuvées issues de terroirs différents, auxquels on a adapté les cépages les plus adéquats. Cette démarche d'authentification entre terroirs et cépages les mieux associés se développe de plus en plus au Chili. Viña Tarapacá possède un premier chai consacré aux Chardonnay, avec près de 1500 fûts de chêne français, le second dédié aux vins rouges avec plus de 3500 fûts de chêne américain et français. Le domaine détient également son Musée du Vin, ainsi qu'un manoir de style toscan édifié en 1927, bordé par un parc de 10 hectares.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com