



*Coureur
des vignes*



CORRALILLO WINEMAKER'S BLEND

MATETIC VINEYARDS

D.O. SAN ANTONIO, CHILI

LE PRODUCTEUR

Passant d'étoile montante du Chili au début des années 2000 à producteur reconnu mondialement aujourd'hui, les Matetic récoltent les fruits de leur grande intuition. Dans les années 90, beaucoup ont pensé qu'ils faisaient fausse route en plantant dans la D.O. San Antonio. Cette minuscule région vinicole, la plus petite du Chili, est la plus maritime du pays et plusieurs croyaient que le climat n'y était pas assez chaud. Le domaine Matetic est maintenant non seulement reconnu comme pionnier pour la culture en climat frais au Chili, mais ses cuvées comptent parmi les plus réputées du pays. De plus, toute la production de Matetic est 100% agrobiologique et biodynamique.

LE VIN

Le choix de ce nom et du symbole de Corralillo vient de la volonté d'honorer le terroir. Chez Matetic, chaque étape de la viticulture respecte les cycles d'évolution du raisin. La Syrah, le Malbec, le Cabernet franc et le Petit Verdot ont été cultivés en biodynamie et minimalement manipulés afin que chaque variété puisse s'exprimer au mieux. Cet assemblage provient des zones les plus anciennes du vignoble de Rosario. Situé à 250 mètres

d'altitude et à moins de 20km de l'Océan Pacifique, son climat frais et ses sols de granite rouge riches en quartz apportent beaucoup de complexité. Chaque parcelle bénéficie de différents degrés d'exposition, permettant d'obtenir une maturation des fruits lente et optimale. L'attention portée aux détails donne lieu à un Corralillo alliant texture et souplesse. Le nez dégage d'agréables arômes de fruits rouges et de chocolat. Il est aussi relevé par des notes épicées, dues à l'élevage en fûts de chêne français pendant 14 mois. Disposé à évoluer, voici un vin qui pourra être conservé 5 ans au minimum. Parfait compagnon du barbecue, il se marie très bien avec l'agneau également !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Syrah, Malbec, Cabernet Franc, Petit Verdot
- Élevage : 14 mois en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 14 %

Code SAQ : +13475742

