AGENT PAPILLES
VINS ET SPIRITUEUX

VIÑA VIK

VIK 2020

216,75$
* Prix de détail suggéré

Durable

Frais de service	0,00$
Code produit	222222222
Conditionnement	1x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	En route
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Chili
Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
Région	Valle Central
Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 76 %
Cépage(s)	Cabernet Franc 24 %
Pourcentage d'alcool	14.8%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	3,95
Fermeture	Liège
Durée de vieillissement	20
Acidité totale	5.32 g/l

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Dans ce lieu magique que la langue autochtone nomme "lieu de l'or", Mapuche, le rêve d'Alex et Carrie Vik est né. C'est dans la vallée de Millahue, que Viña VIK élabore des vins selon le concept de l'holisme, qui reflète le mieux l'esprit VIK. Au coeur de Millahue, dans la vallée de Cachapoal, les vignes s'intègrent dans un paysage de forêts.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe sombre. Le fruité est très expressif, pur et aromatique. En bouche, la structure est tendue et élégante. Les tanins sont gourmands, nobles et soyeux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Cet assemblage de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc a été réalisé en fermentation spontanée (levures indigènes). Élevage de 20 mois en fûts de chêne français puis 6 mois en Barroir (chauffe issue des bois du lieu).

- 100 Points -
James Suckling

- 97 Points -
James Suckling

- 95 Points -
The Drink Business
Global Wine Masters

HÉLÈNE DION
(450) 223-9307
Sommelière, Développement de marché Réseau SAQ et restauration