

VIÑA VIK

Milla Cala 2021

56,50\$

* Prix de détail suggéré



Durable

	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14022420
	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 68 %
	Cépage(s)	Carmenère 16 %
	Cépage(s)	Syrah 7 %
	Cépage(s)	Merlot 5 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 4 %
	Pourcentage d'alcool	14.1%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	3.64
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	15
	Acidité totale	5.34 g/l
	PH	3.61

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

Au nez, le fruité du Cabernet Sauvignon et du Merlot côtoient les notes de fruits noirs et d'épices de la Carmenère, la pointe minérale du Cabernet Franc et les notes florales de la Syrah.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles, suivies d'une fermentation spontanée, sur levures indigènes. 20 mois d'élevage en "Barroir" : fûts de chêne français dont la chauffe provient des arbres de la propriété, ayant terminé leur cycle de vie. Les sols sont faits de granit décomposé, poreux et avec un drainage naturel.

HÉLÈNE DION

(450) 223-9307

Sommelière, Développement
de marché Réseau SAQ et
restauration



- 96 Points -
James Suckling

- 95 Points -
Descorchados