

Las Niñas ELLA

Carménère Reserva · Colchagua 2023

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Viña Las Niñas (Apalta, Colchagua)
ORIGINE	D.O. Valle de Colchagua — Chili
CUVÉE	ELLA Reserva — vin biologique
MILLÉSIME	2023
CÉPAGE	Carménère (100 %)
CULTURE	Vin biologique (Ecocert)

NOTE DE DÉGUSTATION

Carménère d'Apalta, le cépage emblématique du Chili, sur sols d'argile et de galets — fruité et épicé.

Au nez

- Fruits rouges et noirs mûrs
- Épices et poivre
- Notes de cèdre / fumé

En bouche

- Ronde et fruitée
- Tanins souples
- Finale épicée et longue

EN UNE PHRASE

Un Carménère chilien **fruité et épicé**, sur les fruits mûrs, le poivre et une touche de cèdre — tanins soyeux.

LE CÉPAGE

- **Carménère (100 %)** — cépage bordelais devenu la signature du Chili ; fruits noirs, épices et notes végétales nobles.
- **Terroir d'Apalta** — argile et galets, cerné de collines ; concentration et fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge généreux, sur les viandes grillées et les plats mijotés.

VIANDES

- Bœuf grillé
- Agneau rôti
- Pâtes à la tomate

FROMAGES

- Fromages à pâte pressée

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Côte de bœuf grillée, verre à 16 °C. Le fruit épicé et les tanins soyeux du Carménère subliment le grillé de la viande.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 14 et 16 °C.
- **Aération** — carafier 30 minutes.
- **Garde** — à boire ou garder, 3 à 5 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.