



GRAN RESERVA
PINOT NOIR
2021



CHILE
VALLÉE DE
CASABLANCA



SOL : Terrain granitique semi décomposé avec d'importantes inclusions d'argile, roche-mère à 2 mètres

CLIMAT : Méditerranéen

VENDANGES : Manuelles

CÉPAGE : 100% Pinot Noir

ELEVAGE : 8 mois, 80% en barriques de chêne français / 10% de barriques neuves et 90% de barriques âgées de 1 à 2 ans

POTENTIEL DE GARDE : 5 ans

MILLÉSIME 2021

D'une manière générale, 2021 a été une bonne année. C'est un millésime qui a été exposé à de fortes variations météorologiques, avec quelques précipitations en été, sans pour autant donner lieu à des problèmes sanitaires majeurs. Les températures ont été très variables, avec un mois de janvier chaud, des mois de février et mars plus frais que la moyenne des années précédentes, suivis d'un mois d'avril chaud pour la saison.

La période de véraison a été extrêmement longue, s'achevant néanmoins de façon très homogène. La maturation s'est également faite sur la longueur, ce qui a favorisé le développement des arômes et la concentration des baies.

En résumé, la météo n'a pas été clémente cette année, mais grâce à leur savoir-faire et une gestion minutieuse dans les vignes, alliés à une irrigation adaptée et des vendanges décidées au bon moment, les vignerons et œnologues de Baron Philippe de Rothschild ont su révéler le caractère de chaque terroir, les arômes se fondant en harmonie avec une belle structure et de l'élégance en bouche.

NOTES DE DÉGUSTATION



**FRAIS &
ÉLÉANT**



Cerise



Notes
épicées

Robe : Rouge cerise avec de légers reflets violets.

Nez : Vin au fruité intense, avec des notes de fruits rouges (griotte, airelle), de sauge et de sous-bois, associées à de subtiles nuances d'épices, de confiture et d'amandes grillées venant de son élevage en fûts.

Bouche : Bonne attaque pour un vin très frais. Du gras et un beau volume en milieu de bouche. Sa structure dévoile des tannins très délicats et élégants. Les arômes de fruits rouges se retrouvent en fin de bouche. Grande complexité aromatique et belle acidité qui sous-tend la longue finale.

Alc 13,1% vol.

ACCORD METS-VINS

Planche apéritive de jambon italien, gaspacho et tomates cerises rôties
Température de service : 10-11°C