



Vin de Chile, Colchagua. L'Épine de la Rose PAIS CARMENERE 2021

ENCEPAGEMENT	50% Carmenere 50% Pais	SECTEUR	APALTA PUMANQUE
AGE DES VIGNES	Vignoble centenaire sans irrigation- Terroir : Sable granitique en surface et un sous-sol argileux ocre qui varie entre 1,50 et 2 mètres de profondeur.		
PRODUCTION	2000 bouteilles	RENDEMENT	6000 kg/ha
CONTEXTE	La création du matériel visuel de l'Épine de la rose était une façon d'articuler le vin avec une esthétique et une poétique qui l'interpellerait, qui serait capable de représenter l'histoire que le vin raconte, comme on raconte un secret sans le dire. Ce secret implique des images, des sons, des nuances qui parlent du vin, du vin et de ses locuteurs, du vin et de sa voix, remettant en question les méthodes traditionnelles d'étiquetage et de promotion d'un vin. Et c'est précisément ce que fait L'entremetteuse depuis quelques années, en installant et en proposant de nouveaux processus de création de vins, en développant une expérience intégrale, en mettant en lumière des méthodes de vinification et des vignobles oubliés..		
SITUATION	La saison s'annonçait très calme, mais la météo nous a apporté de nouveaux défis avec une pluie fin janvier 2021 (la plus forte jamais enregistrée pour ce mois). Le temps a changé radicalement et pendant presque 3 semaines il est resté frais et avec des matinées très nuageuses. Ce changement a provoqué un retard dans la maturation des fruits et quelques problèmes de Botrytis dans certaines variétés.		
VINIFICATION	Vendanges manuelles dans de petites caisses pour éviter les dégâts, transport jusqu'au chai de Pucquillay, sélection manuelle des grappes et des raisins. Macération à froid des deux variétés sans ajout de sulfites et protection par glace sèche pendant au moins 5 jours. Vinification en cuves isolées 50% en grappes entières 50% en raisins égrappés, température moyenne de 25 C pendant la fermentation, pigeage doux pour limiter l'extraction des tanins. Macération d'environ sept jours 100% FML, sur lies.		

	Vieillessement en flextank d'œuf pendant 3 mois. Pas de filtration ni de soufre avant la mise en bouteille.		
MISE EN BOUTEILLE	En septembre 2021 par nous par gravité.		
ANALYSES A LA MISE	Degré : 14 % vol SO2 total : 0 mg/l	Glucose + Fructose : 1,2g/l CO2 :	Ac. Totale : mg/l / pH : Ac. Volatile : g/l
SPECIFICITES	Très jeune, ce vin tranquille est un "primeur" caractérisé par une structure tannique présente, une légère effervescence associée à un bel arôme de fruits rouges très denses. Arômes de mûre, de cerise noire. C'est la synergie parfaite entre deux mondes : couleur et douceur du tanin pour le Carmenere, acidité et fraîcheur pour le País. Nous vous conseillons de secouer la bouteille si le gaz vous gêne ou de laisser le vin respirer dans votre verre, l'évolution des arômes est remarquable et la sensation de gaz disparaît. Non filtrée, elle peut présenter une légère turbidité, voire un petit dépôt à court terme.		
CONSEILS DE SERVICE	Servir frais, idéalement à 12C-13C. Très facile à boire. Ne soyez pas effrayé par la capsule couronne, elle est parfaite pour l'esprit de ce vin.		
ACCORDS PLAT	Attention, en raison de son corps, il se marie bien avec des plats structurés et épicés, bien qu'il puisse être un vin d'été... il est très polyvalent. On peut l'accompagner de grillades, de viandes froides, de viandes en sauce, de fromages forts.		