

Vin du Chili" LA RONCIERE- CHAKU "Cabernet Sauvignon- 2019

Sa couleur est d'un rouge profond. Au nez se profilent des arômes de fruits rouges mûrs, accompagnés de légères notes d'épices comme le poivre,



Référence : 700103

Prix : 10.95 €

Descriptif :

Vin du Chili" LA RONCIERE- CHAKU "Cabernet Sauvignon- 2019

Le domaine La Ronciere est situé dans dans la célèbre vallée de Cachapoal,est géré par la famille ORUETA depuis 1949.Ce domaine viticole fait parti encore des petites strutures travaillant le sol et utilise des traitements sous forme de tisane , et le thé comme compost.

notes de dégustation :

Sa couleur est d'un rouge profond. Au nez se profilent des arômes de fruits rouges mûrs, accompagnés de légères notes d'épices comme le poivre, la muscade et le girofle blanc.La bouches est très généreuse offrant dees notes de fruits rouges qui emplissent la bouche. Quelques notes de cassis viennent en second plan. Bonne structure en bouche, bel équilibre, avec des tanins ronds et fondus.

cépage : 100 % cabernet sauvignon, sur climat méditerranéen, vendange manuelle mi-avril en caissette de 17 kg.Fermentation en cuve inox thermo-régulée (26-28°C) avec remontage régulier afin d'obtenir une meilleure

extraction pendant 7 jours suivie d'une macération de 30 jours. Élevage : 20% de la vendange est vieillie en fût de chêne français de 2ème vin durant 4 mois. Le reste est laissé en cuve inox.

accords : viande rouge, comme les steaks grillés, la viande de boeuf ou l'agneau, Il peut également être associé avec du brie et du Cheddar.

T°S : 16-18°C

G: 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)