

Chili Cabernet Sauvignon "Viña Tarapacá 2018

les fruits rouges et noirs prédominent notamment le cassis, ainsi que des nuances épicées et fumées. C'est un vin élégant, puissant et bien équilibré



Référence : 700090

Prix : 12.45 €

Descriptif :

Chili Cabernet Sauvignon "Viña Tarapacá 2018

Viña Tarapacá a été fondée en 1874, au pied d'un volcan entouré par les montagnes et le fleuve le rio Maipo, à 50 kms du sud de Santiago. Le vignoble a été racheté par un grand groupe Chilien qui investit dans les chais. Le domaine s'étend sur 600 ha, possède un climat océanique tel que Bordeaux, ayant quelques mois pas d'eau, les vignes sont irriguées par des systèmes de goutte à goutte à la source du Rio Maipo. Viña Tarapacá possède un premier chai consacré aux Chardonnay, avec près de 1500 fûts de chêne français, le second dédié aux vins rouges avec plus de 3500 fûts de chêne américain et français.

notes de dégustation :

les fruits rouges et noirs prédominent notamment le cassis, ainsi que des nuances épicées et fumées. C'est un vin élégant, puissant et bien équilibré.

cépage : 100% cabernet sauvignon, Les raisins sont récoltés entre avril et mai, au niveau optimal de leur maturité. La fermentation se fait dans des cuves en acier inoxydable, utilisant un programme d'extraction succédant à une pré-macération à froid pendant 3 jours destinée à une optimisation des arômes de fruits ; puis

25% du vin sont vieillis en fûts de chêne pendant six mois.

accords: magret de canard, fajitas, agneau, osso bucco, pot au feu, tacos

T°S : 14°C

G: 3 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)