Chili Cabernet Sauvignon "Viña Tarapacá 2018

les fruits rouges et noirs pr?dominent notamment le cassis, ainsi que des nuances ?pic?es et fum?es. C'est un vin ?l?gant, puissant et bien ?quilibr



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 Maïpo,à 50 kms du sud de Santiogo. Le vignoble a été racheté par un grand goupe Chilien qui investissa 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 sourde du Rio Maïpo. 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