

---

**CABERNET SAUVIGNON**  
**D.O. PIRQUE**  
**VALLE DEL MAIPO ANDES — CHILE**

---

**Vignoble**

Viña Arturo Pérez Rojas  
D.O. Pirque — Valle del Maipo Andes — Chile  
Viticulteur : Marco Pérez Ramírez

---

**Vendanges**

Manuelles, nocturnes du 7 au 8 mai 2014

---

**Vinification**

L'expression du terroir et du millésime dictent la conduite de la vinification et de l'élevage  
Fermentation : native, pas de filtration  
Élevage : 16 mois en fûts de chêne français neufs, Marsannay le Bois du Roy.  
Analyse sensorielle : Éric Verdier  
Production 2014 : 2346 bouteilles  
Cépage : 100% Cabernet Sauvignon  
Degré d'alcool : 14° VOL%  
pH : 3.74  
Acidité totale : 3.16 g/L (acide sulfurique)

---

**Conseils**

Potentiel de garde : 25 ans  
A boire à partir de 2022  
Apogée : 2035



---

**Note de dégustation**

Une année exigeante qui a imposé le sacrifice — seuls les raisins de Cabernet Sauvignon les plus mûrs ont été conservés, le reste méticuleusement écarté. Ce qui demeurerait a livré une pureté rare : une robe rubis noir profond au brillant lumineux, et un nez complexe de cassis frais, de myrtille, de cerise confite, d'épices et d'encens. En bouche, c'est la soyeux qui stupéfie — aucune amertume, aucune aspérité, seulement de la finesse et de la profondeur. Velouté mais vibrant, avec une finale longue, presque pâtissière. Un vin où le terroir triomphe sur le cépage, faisant écho à l'élégance de Lafite et à la chaleur de Richebourg — une expression véritablement exceptionnelle.