
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 du 18 au 20 avril 2015

Vinification

L'expression du terroir et du millésime dictent la conduite de la vinification et de l'élevage
Fermentation: native, pas de filtration
Élevage: 13 mois en fûts de chêne français neufs, Marsannay le Bois du Roy.
Analyse sensorielle: Éric Verdier
Production 2015: 4332 bouteilles.
Cépage: 100% Cabernet Sauvignon
Degré d'alcool: 14° VOL%
pH: 3.64
Acidité totale: 3.43 g/L (acide sulfurique)

Conseils

Potentiel de garde: 30 ans
A boire à partir de 2022
Apogée: 2035



Note de dégustation

Ce millésime révèle le Cabernet Sauvignon dans toute son opulence — riche, dense et expressif — mais sublimé par la profonde influence de son terroir, qui transforme les tanins en une texture soyeuse et raffinée. Il en résulte un vin d'une élégance saisissante, à la robe grenat-noire intense, au nez de fruits rouges confits, d'épices chaudes, de bois de cèdre, de clous de girofle et d'un souffle de violette. La bouche confirme la promesse du nez : complexe, persistante et d'une grâce naturelle. « Si Petrus était un Cabernet Sauvignon, ce serait un Piedra Sagrada de ce millésime. »