
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 29 au 31 avril 2016

Vinification

L'expression du terroir et du millésime dictent la conduite de la vinification et de l'élevage
Fermentation: native, pas de filtration
Élevage: 42 mois en fûts de chêne français neufs (80%), Marsannay le Bois du Roy.
Analyse sensorielle: Éric Verdier
Production 2016: 3300 bouteilles.
Cépage: 100% Cabernet Sauvignon
Degré d'alcool: 14° VOL%
pH: 3.61
Acidité totale: 3.19 g/L (acide sulfurique)

Conseils

Potentiel de garde: 15-20 ans
A boire à partir de 2021
Apogée: 2025/2030



Note de dégustation

Des pluies torrentielles ont fait de 2016 une année de sélection extrême — seuls les raisins d'une micro-parcelle d'exception ont été retenus. Le résultat est un joyau rare : une robe rubis brillant, radieuse et lumineuse. Le nez est extraordinaire — évocateur de Richebourg, de cerise et d'eau-de-vie de framboise de Casa Basse, et de l'élégance violette-pâtissière du Château Margaux 1990. Des notes grillées évoquent le Cheval Blanc 1964. En bouche, c'est de la soie pure — complexe, sans couture et persistante, d'une finesse et d'une complexité en constante évolution.