

---

**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 3 au 6 avril 2017

---

### 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 2017: 4600 bouteilles  
Cépage: 100% Cabernet Sauvignon  
Degré d'alcool: 14.5° VOL%  
pH: 3.58  
Acidité totale: 3.05 g/L (acide sulfurique)

---

### Conseils

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



---

### Note de dégustation

En 2017, nous avons pu assembler les fruits de nos sept micro-parcelles — une expression complète du domaine. Robe rubis profond. Le nez s'ouvre sur des myrtilles et des cassis fondants, suivi d'un bouquet évocateur d'épices, d'encens, de bois précieux et d'un soupçon de rhum vieux. En bouche : l'élégance à l'état pur. Soyeux et harmonieux, aux tanins souples, sans la moindre aspérité — un Cabernet d'une cohérence et d'un équilibre parfaits.