
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 les 01, 05, 19 et 20 avril 2021.

Vinification

L'expression du terroir et du millésime dictent la conduite de la vinification et de l'élevage.
Fermentation: native, pas de filtration
Élevage: 22 mois en fûts de chêne français neufs (60%), Marsannay le Bois du Roy.
Analyse sensorielle: Éric Verdier
Production 2021: 10182 bouteilles
Cépage: 100% Cabernet Sauvignon
Degré d'alcool: 14,5° VOL%
pH: 3.70
Acidité totale: 3.21 g/L (acide sulfurique)

Conseils

Potentiel de garde: 30 ans
A boire à partir de 2026
Apogée à partir de 2030



Note de dégustation

Une robe rubis profond aux reflets violets saisissants. Un nez expressif et élégant s'ouvre sur des couches de mûres, d'épices et de cèdre. Les arômes qui persistent dans le verre vide se dévoilent en quelque chose de véritablement captivant : des touches d'encens et de myrrhe se mêlent à des confitures de framboise, des fraises des bois, des violettes et une pointe finale de réglisse. En bouche, il reflète magnifiquement cette complexité aromatique. Dès la première gorgée, une vague de saveurs se déploie — complexe, vibrante et précise. Les tanins sont exceptionnels : riches et texturés, mais soyeux et raffinés, sans amertume ni aspérité. C'est un vin de profondeur et d'équilibre, offrant la structure et la grâce qui définissent les grands rouges des millésimes d'exception.