

---

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: Eric 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**

---

Le Cabernet Sauvignon est dans toute sa force, son opulence, sa densité, c'eût été une exagération organique sans les qualités du terroir qui ont finalement fondu les tannins rendus délicatement perceptibles, sans dureté, sans amertume. On retrouve le velouté qui caractérise ce vin insolent d'élégance.

Robe grenat noir. Nez de fruits rouges confits marinés dans des épices, une touche de bois de cèdre, une pointe de girofle et un léger parfum de violette qui s'annonce sans s'imposer. Dès l'attaque, le palais reconnaît la myriade de saveurs que le nez avait détectée. C'est une élégance pure qui persiste longtemps en bouche. Encore un signe de classe. Ce vin offre une palette aromatique magnifique. Porté par une texture soyeuse et des tannins subtils, il fait dire au dégustateur que si Petrus était un cabernet sauvignon, ce serait un Piedra Sagrada de ce millésime.

