
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: Eric 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

2016 fut une année complexe avec des pluies torrentielles lors des vendanges. Nous avons éliminé presque toutes les grappes pour ne garder que les seuls raisins d'une de nos 7 mini-parcelles. Robe rubis brillant qui scintille et reflète la lumière tel un joyau précieux. Nez extraordinaire qui évoque les fragrances d'un Richebourg, la cerise et l'eau de vie de framboise du Case Basse de Soldera, le cru Asili en Barbaresco de Giacosa, le bouquet légèrement marqué par des notes de torréfaction du château Cheval Blanc à Saint-Emilion (1964), mais peut-être plus encore la violette pâtissière du Château Margaux 1990. La bouche est à l'instar du nez ; velouté, suave, sans manquer d'ampleur ni de persistance. Un florilège de goûts complexes qui évolue tout au long de la dégustation. Un vin voluptueux qui aura lentement fixé et métabolisé, durant 42 mois d'élevage sous barriques neuves (à 80%), les multiples facettes de sa terre nourricière. Un vin remarquable qui se déguste admirablement maintenant et qui bien évidemment comblera le gourmet durant la prochaine décennie. Un vin qui surprendra ceux qui ont des certitudes sur le Cabernet Sauvignon.