
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: Eric 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

Un millésime solaire. Là encore une sélection drastique, nous avons fait très peu de vin, mais dans cet assemblage, nous avons pu utiliser les raisins de nos 7 parcelles. Une robe rubis profond. Un nez de myrtille et de cassis cuit au chaudron; derrière ces notes fruitées un délicat bouquet vient interroger notre épithélium olfactif, les épices, l'encens, des essences de bois rares et une note de vieux rhum.

En bouche pure élégance, suavité, sans aspérité ni dureté, les tannins fins, souples et bien fondus. Aucune brutalité ni amertume, du soyeux et de la suavité qui se poursuit longtemps en bouche. Un vin de grande classe dans un registre intimiste, comme en musique celui d'un quatuor à cordes de Beethoven.