

---

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: Eric 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**

Magnifique robe sombre rubis violacé. Nez remarquable de petits fruits noirs, d'épices, de cèdre...

L'analyse de fond de verre offre un spectacle aromatique impressionnant: des notes orientales, d'encens, de myrrhe, qui se mêlent à la gelée de framboise, la fraise des bois, la violette, pour finir sur une note de bâton de réglisse. À l'instar du nez, la bouche est, dès l'attaque, submergée par un festival de goûts complexes. Les tannins sont d'une exceptionnelle qualité; à la fois denses et savoureux, sans aucune amertume ni astringence, malgré une intensité gustative qui place cette cuvée parmi les plus grands vins rouges du monde du millésime.

Commencer à goûter dès 2026 pour le plaisir! Mais il faudra attendre 2030 pour apprécier la réelle dimension de cette cuvée d'exception.