

PIEDRA SAGRADA

2018

CABERNET SAUVIGNON

D.O. PIRQUE - VALLE DEL MAIPO ANDES - CHILE



Vendanges

Manuelles les 16, 17 et 24 avril 2018

Vignoble

Viña Arturo Pérez Rojas

D.O. Pirque - Valle del Maipo Andes - Chili

Viticulteur : Marco Pérez Ramírez

Vinification

- L'expression du terroir et du millésime dictent la conduite de la vinification et de l'élevage
- Fermentation native, pas de filtration
- Élevage : 14 mois en fûts de chêne français neufs 65% (35% 2ème usage) Marsannay le Bois du Roy.
- Analyse sensorielle : Eric Verdier
- Production 2018 : 8904 bouteilles
- Cépage : 100% Cabernet Sauvignon
- Degré d'alcool : 14° VOL%
- pH : 3.53
- Acidité totale : 3.33 g/L (acide sulfurique)

Conseils

Potentiel de garde : 25 ans

À boire à partir de 2022

Apogée : 2035

Note de dégustation

2018 est un hommage à Arturo Pérez Rojas le créateur de Piedra Sagrada. Un Grand Cru de garde, un classique dans la ligne la plus pure d'un grand Cabernet Sauvignon.

- La couleur est chatoyante, le rubis Birman plein de feu.
- Le nez déjà très expressif, même s'il faudra attendre 2022 pour que le bouquet complexe se livre pleinement au nez délicat des amateurs de grands flacons. Les épices, les fruits noirs, une touche de nougatine et une note d'eau de vie framboise distinguent cette nouvelle récolte.
- La bouche est toute en nuance et subtilité de goût fruité presque sucré ; de la suavité et de la rondeur sans jamais manquer d'intensité.

Un plaisir immédiat qui dévoile toutes ses différentes facettes sur près de trois heures de dégustation. Le spectacle unique d'un grand vin de terroir qui ne se livre qu'aux vrais palais ; à ceux qui savent analyser le plaisir de ce qu'ils goûtent.