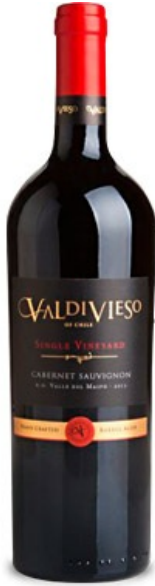




LANGEVINS

VINS CATALOGUES



Cabernet sauvignon 2015, single vineyard, wild fermented

VALDIVIESO, CHILI

Producteur: Viña Valdivieso

Distribution : **Importation privée**

Type de vin : Vin rouge corsé boisé

Pays : Chili

Région : Vallée de Maipo (Cordillère des Andes) et plus spécifiquement du vignoble Chada. Les automnes doux et très longs combinés au terroir légèrement alcalin permet de produire des cabernet sauvignon ayant un potentiel de saveur et de souplesse unique, que l'on ne retrouve pas dans les autres régions du Chili.

Cépage : 100% Cabernet sauvignon

Alcool :

Sucre : sec

Vieillessement : 12 mois en barrique de chêne français, dont 35% en fût neuf.

VINIFICATION

Tri et égrappage de la vendange. Fermentation en cuve inox de 7 à 10 jours. Durant la fermentation, remontages trois fois par jour. Avant le pressurage, une fois la fermentation alcoolique terminée, se poursuit la macération pelliculaire de 7 à 14 jours. Le vin est vieilli 12 mois dans des fûts de chêne français dont 35% sont des fûts neufs.

DÉGUSTATION

Rouge vif et profond. Riches arômes de fruits mûrs, mûre et cerise, traces mentholées, de vanille, de cannelle et de café. Un vin puissant avec une structure tannique évidente mais contrebalancée par une fin de bouche soyeuse. En prime, des saveurs délicates de fruit frais et secs.

ACCORDS GOURMANDS

Les viandes rouges rôties ou grillées, le porc et les fromages forts. En fait, s'harmonisera avec la plupart des mets riches et savoureux.