



Continent du Vin

LA RONCIERE- CHAKU Cabernet Sauvignon- 2013

Cépages et terroir

Producteur: La Ronciere

Viticulture et Vinification: Juan Muñoz

Appellation d'Origine: Vallée de Colchagua

Assemblage: 100% Cabernet Sauvignon

Climat: Méditerranéen avec des hivers pluvieux, étés chauds et secs et une forte oscillation entre les températures diurnes et nocturnes, qui contribuent à un bon développement de la vigne.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange manuelle mi-avril. Utilisation de caisse de 17 kg pour préserver la qualité des raisins.

Vinification: Fermentation en cuve inox thermo-régulée (26-28°C) avec remontage régulier afin d'obtenir une meilleure extraction pendant 7 jours suivie d'une macération de 30 jours.

Élevage : 20% de la vendange est vieillie en fût de chêne français de 2ème vin durant 4 mois. Le reste est laissé en cuve inox.

Dégustation, accord avec les mets:

Couleur : rouge profond

Nez : Fruits rouges mûrs, accompagnés de légères notes d'épices comme le poivre, la muscade et le girofle blanc.

Bouche : Les notes de fruits rouges sont généreuses et emplissent la bouche, accompagnées de quelques notes de cassis. Bonne structure, bel équilibre, avec des tanins ronds et fondus.

Servir sur de la viande rouge, comme les steaks grillés, la viande de bœuf ou l'agneau. Il peut également être associé avec du brie et du Cheddar.

Analyses:

Acidité totale : 5.33 g/L ; Alcool : 14% vol.

Conseils de Consommation et garde:

Servir autour de 18°C.

Se bonifiera encore pendant les trois ans à venir.

