



Continent du Vin

LA RONCIERE- MOUSSAI Cabernet Sauvignon- 2011

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, débutant mi-avril. Utilisation de caisse de 17 kg pour préserver la qualité des raisins. Un tri de vendange est effectué dès l'arrivée des raisins sur le domaine afin de ne conserver que les baies saines.

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

Elevage : 50% de la vendange est vieillie en fût de chêne français durant 12 mois. Le reste est laissé en cuve inox.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur rouge rubis intense.

Nez : belle aromatique de fruits rouges accompagnée par des notes subtiles d'épices, de chocolat et de céréales.

Bouche : tannins à la fois robustes et bien mûrs, typiques de la vallée de Colchagua, apportant une belle intensité aromatique et de la complexité.

Servir sur de la viande rouge grillée ou du porc grillé, sur le Chili con Carne ou encore sur des fromages à pâtes molles.

Analyses

Acidité totale : 4.84 g/L ; Alcool : 13.5% vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 18°C.

Se bonifiera encore pendant les huit années à venir.

