



LA RONCIERE- MOUSSAI 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, 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: notes intenses de fruits rouges, accompagnée par des notes subtiles de chocolat, d'épices et de céréales.

Bouche: tanins robustes et matures, typique de la vallée de Colchagua, donnant de la structure à ce vin sophistiqué.

Servir sur des viandes rouges grillées ou porc grillé et fenouil ou des saucisses. Se marie très bien avec un carré d'agneau en croûte de romarin. Poulet au cumin, chili aux haricots noirs. Accompagne les viandes de boeuf, d'agneau et de volaille. Il est également le bon accompagnement pour les fromage, et les desserts au chocolat.

Analyses

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

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 20°C.

Se bonifiera encore pendant les huit années à venir.

