



## LA RONCIERE- CANTOALBA- Shiraz- 2016

### Cépages et terroir

**Producteur:** La Ronciere

**Viticulture et Vinification:** Juan Muñoz

**Appellation d'Origine:** Vallée de Colchagua

**Assemblage:** 100% Shiraz

**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 : 30% de la vendange est vieillie en fût de chêne français de 2ème vin durant 6 mois. Le reste est laissé en cuve inox.

### Dégustation, accord avec les mets

Couleur rouge groseille profonde et intense.

Nez : met en avant les notes de cassis, de noix et de mûres.

La bouche est souple avec une belle personnalité mais les tannins restent ronds et doux en bouche. Présence de notes de cassis et de confiture de prune. La fin de bouche est longue et très agréable.

Servir sur de la viande rouge assaisonnée, des saucisses et des pizzas épicées.

### Analyses

Acidité totale : 4.88 g/L ; Alcool : 13% vol.

### Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 18°C.

Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.

