



Cépages : 85% Carmenera, 15% Cabernet Sauvignon

Appellation d'Origine : D.O. Colchagua Valley

Viticulture :



Altitude de 245 m de hauteur, les vignes sont en position verticale et sont plantées sur leurs propres racines (non greffées), avec des racines en plein d'exposition sud.

Une sélection parcellaire assure la qualité de chaque cuvée. une fois dans le chais, une macération à froid (8°C) est suivie par la fermentation alcoolique. Un deuxième macération post-fermentation dure 5 jours. Le vin n'a été ni collé ni stabilisé.

Profond avec beaucoup de pierres et 3% de matière organique et argilo-limoneux .

Sols avec une forte capacité de rétention d'eau.



Vinification : 12 mois en barriques : 60% français, 10% en foudres non toastées et 30 % inox.

Dégustation :



Robe rouge rubis profond. Le nez est très généreux sur les fruits rouges tels que des cerises associées à des notes de prune, des truffes, et un peu de poivre noir. En bouche, une bonne intensité avec des tanins soyeux, et une acidité bien équilibrée conduisant à une finale agréable et persistante.

alcool: 14.3 % ; pH: 3.51 acidité: 5.45 g/L ; sucre résiduel: 3.49 g/L

Accords mets et vin :



Idéal avec des viandes rouges et des ragoûts cuits au barbecue, ainsi que des viandes blanches et du gibier bien assaisonné. Egalement excellent avec des pâtes comme les rigatoni et les fromages mûrs.

Conseils de consommation :

Température de service : 16 °-17 °C



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr