



La Roncière CANTOALBA – SHIRAZ

La famille Orueta tient les rennes du domaine La Roncière depuis 1949, et c'est un véritable plaisir pour CdV de travailler avec Alejandro qui gère aujourd'hui le domaine avec brio. Ici, on parle « vin », « plaisir » et « gastronomie », les considérations économiques sont secondaires, la famille ayant fait fortune par ailleurs dans les fruits et légumes. La Roncière s'étend sur plusieurs terroirs sur la Colchagua et Curico mais c'est surtout le projet « Licanten » qui symbolise le mieux leur passion des grands vins. Cet DOC Licanten a effectivement été créé par le Ministère de l'Agriculture Chilienne spécifiquement pour la Roncière qui en est l'unique détenteur. Un terroir fait de « climat » spécifique et d'une diversité extraordinaire.

La Roncière propose ici la cuvée Cantoalba Shiraz provenant du terroir de Licanten à quelques kilomètres de la côte pacifique de la région de Curico. Cantoalba fait référence au chant du coq dans les vignes au levé du soleil.

Chili

Curico Valley

Licanten

Cépage : 100 % Syrah

Type de culture : Proche Bio

Terroir :

Les raisins proviennent du vignoble d'Idahue, situé à Licanten, à 25 km de l'océan Pacifique et à proximité du fleuve Mataquito. Cette cuvée est produite sur des sols granitiques avec la particularité de posséder des Llicorella, les mêmes sols que dans la Priorat fait d'ardoises.

Vinification :

Vendange en Avril. Vendangés à la main, à la réception double tri manuel. La fermentation s'est déroulée en cuves de micro-fermentation, à une température comprise entre 26 °C et 28 °C, pendant sept jours, suivie d'une macération de 30 jours supplémentaires. Enfin, le vin a été élevé pour 40 % en fûts de chêne français de second vin pendant six mois, avant d'être mis en bouteille.

Notes de dégustation :

Joyeux et authentique. Robe rouge pourpre vif. Arômes frais de cerise et de mûre, avec quelques touches d'eucalyptus, de moka et de vanille. En bouche, il est rond, ample, avec des tanins souples et juteux.

Accord Mets et Vin

Cette belle cuvée demande une cuisine riche et savoureuse, légèrement relevée. Ils accompagneront parfaitement des viandes saignantes et rosées, comme une pièce de bœuf braisée ou un gigot d'agneau au romarin et des viandes au barbecue.

Température

14/16°C

Garde

7/10 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

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

