



# 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 Chaku Cabernet Sauvignon provenant du terroir de la Vallée Centrale sur le domaine de Santa Elena. Chaku fait référence aux Lamas qui peuvent être amenés à parcourir le vignoble l'hiver.

**Chili**

**Curico Valley**

**Licanten**

**Cépage :** 100 % Cabernet Sauvignon

**Type de culture :** Proche Bio

### **Terroir :**

Les raisins proviennent du vignoble de Santa Elena proche de la Colchagua, caractérisé par des structures granitiques.

### **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 en fûts de chêne français neufs pendant six mois pour 20 % de la cuvée et le reste en cuve inox.

### **Notes de dégustation :**

Sa robe est particulièrement intense, avec des arômes de fruits mûrs avec une touche de vanille et des tannins doux. Un superbe rapport qualité/prix.

### **Accord Mets et Vin**

Bien sûr avec une viande rouge grillée ou rôtie et aussi avec du confit de canard.

### **Température**

16°C

### **Garde**

5/7 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

[www.continentduvin.fr](http://www.continentduvin.fr)

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