



La Roncière LICANTEN – CABERNET FRANC

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 Licanten Cabernet Franc provenant du terroir de Licanten à quelques kilomètres de la côte pacifique de la région de Curico. Avec cette cuvée, La Roncière s'affirme comme l'un des domaines d'avenir du Chili et les critiques sont remarquables sur ce vin (94 points Tim Atkim, James Suckling...)

Chili

Curico Valley

Licanten

Cépage : 85 % Cabernet Franc, 8 % Cabernet Sauvignon, 7 % 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 d'origine colluvial.

Vinification :

Vendange en Mars. 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 dix mois, avant d'être mis en bouteille.

Notes de dégustation :

Ce vin surprend par sa complexité aromatique. Il révèle des arômes de fruits tels que la cerise, la fraise, la prune et la figue sèche. En bouche, il est juteux, frais, savoureux et rond, avec une acidité naturelle équilibrée. Des notes de fruits secs comme la noix et la noisette confèrent élégance et style à ce vin unique et agréable, doté d'un excellent potentiel de garde.

Accord Mets et Vin

Bien sûr avec une viande rouge grillée ou rôtie et aussi avec de l'agneau par exemple.

Température

16°C

Garde

10/15 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.

