



La Roncière

MOUSSAI - CABERNET SAUVIGNON

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 Moussai Cabernet Sauvignon provenant du terroir de Licanten à quelques kilomètres de la côte pacifique de la région de Curico. Moussai fait référence à la Muse comme source d'inspiration. C'est ce qui guide Juan Munoz, l'oenologue, dans cette sélection parcellaire avec la structure et la fraîcheur des terroirs exclusifs du Licantén, qui confèrent un potentiel unique et singulier.



Chili

Curico Valley

Licanten

Cépage : 100 % Cabernet Sauvignon **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. On trouve aussi du Lutita (schistes argileux)

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 50 % en fûts de chêne français pendant 12 mois, avant d'être mis en bouteille.

Notes de dégustation :

Robe rouge foncé et brillante. Au nez, les arômes de groseille, de prune, de tabac et de cassis dominant. En bouche, le fruit est abondant, le volume et la structure. Son vieillissement en fût lui confère une belle complexité, avec des tanins ronds et onctueux et une longue finale.

Accord Mets et Vin

Ce vin peut s'accorder facilement sur des viandes mijotées, des fromages, des gibiers.

Température

16°C

Garde

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.

