Los Vascos Cromas, Cabernet-Sauvignon Gran Reserva, Colchagua



Fruit de l'alliance entre la famille Rothschild et les terroirs chiliens vinifié par l'équipe Los Vascos, cette cuvée incarne la puissance maîtrisée du Cabernet-Sauvignon dans un style bordelais revisité. Un vin de caractère, structuré et élégant, qui reflète la richesse du climat andin.

Origine: Situé dans la vallée de Colchagua, à 200 km au sud de Santiago, le vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen sec, avec des nuits fraîches et des sols alluviaux bien drainés. L'altitude et l'influence océanique apportent équilibre et fraîcheur.

Encépagement: cabernet-sauvignon

Vinification: Fermentation à température contrôlée (28°C), cuvaison de 20 jours. Élevage en barriques de chêne français pendant 15 mois. Sélection parcellaire rigoureuse.

Dégustation: Robe rubis intense. Nez complexe de cassis, poivre noir, cèdre et tabac. Bouche ample, tanins fermes et veloutés, finale persistante sur des notes boisées et épicées.

Potentiel de garde: 5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec un carré d'agneau, une entrecôte grillée ou un gratin de légumes racines. Sublime aussi les plats en sauce et les fromages affinés.

- Cailles et perdreaux (raisins)
- ...