Los Vascos Cromas, Carmenère Gran Reserva, Colchagua



Le Carmenère, cépage emblématique du Chili, trouve ici une expression noble et profonde. Cette cuvée Gran Reserva révèle la finesse d'un cépage longtemps oublié en Europe, magnifié par le savoir-faire Rothschild.

Origine: Vignobles situés dans la vallée de Colchagua, sur des sols argilo-sableux. Climat chaud et sec, avec influence maritime. Les nuits fraîches préservent l'acidité et les arômes.

Encépagement: Carmenère

Vinification: Macération de 18 jours, fermentation à 26°C. Élevage en fûts de chêne pendant 10 mois. Vin non filtré pour préserver son authenticité.

Dégustation: Robe pourpre brillant. Nez de mûre, paprika fumé, cacao et poivre doux. Bouche soyeuse, tanins fondus, finale longue et épicée.

Potentiel de garde: 5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec un chili con carne, des brochettes de bœuf, ou une cuisine sud-américaine relevée. Parfait aussi avec des plats végétariens aux épices douces.

- Tacos
- Terrines, pâtés
- Rôti de porc à la sauge
- ...