Chagual Cabernet Sauvignon, Los Vascos BIO



Inspiré par le Chagual, plante rare du Chili, ce Cabernet Sauvignon bio incarne l'engagement écologique de Los Vascos. Cultivé sous climat méditerranéen, il séduit par sa pureté, son intensité aromatique et son respect de la nature.

Origine: Situé dans la vallée de Colchagua, à proximité de la cordillère des Andes, le vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen avec des nuits fraîches. Les sols alluviaux bien drainés favorisent une maturation lente, essentielle pour préserver l'acidité et développer des arômes complexes.

Encépagement: cabernet-sauvignon

Vinification: Les raisins sont récoltés à la main à maturité optimale. La fermentation se déroule à 24–26°C avec une macération de 15 jours pour extraire couleur et tanins. L'élevage en cuves inox permet de préserver la pureté du fruit et l'expression variétale du cépage.

Dégustation: La robe est d'un rouge profond aux reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des notes franches de cassis, de poivre noir et de menthol. En bouche, l'attaque est souple, les tanins sont fins mais présents, et la finale révèle une belle fraîcheur qui équilibre la richesse du fruit.

Potentiel de garde: 3 à 4 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Il accompagne idéalement les viandes rouges grillées, les plats épicés comme un tajine aux pruneaux, ou encore un burger végétarien aux haricots noirs et coriandre.