Le Dix de Los Vascos, Colchagua, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)



Au cœur de la vallée de Colchagua, El Fraile est le plus ancien vignoble de Viña Los Vascos. C'est un endroit où le temps ralentit et où seuls les meilleurs raisins de l'année vont dans Le Dix. L'étiquette montre une peinture à l'encre de Chine bleu nuit qui incarne l'esprit du Dix. Le pinceau raconte l'histoire de la Terre et du Ciel, où les nuages ont des racines et où la lune, nichée dans un horizon profond et lumineux, rythme les cycles de la vie.

Origine: Le vignoble est situé dans la vallée de Colchagua, sur des sols alluviaux bien drainés, à proximité de la cordillère des Andes. Le climat méditerranéen avec influence océanique permet une maturation lente et équilibrée, idéale pour le Cabernet Sauvignon.

Encépagement: 85% cabernet sauvignon, 10% carmenère, 5% syrah

Vinification: Fermentation en cuves inox à température contrôlée, macération longue (20 jours), puis élevage de 18 mois en barriques neuves de chêne français. Affinage en bouteille pendant 12 mois avant commercialisation.

Dégustation: On se situe dans l'esprit des "crus" bordelais. Il laisse une jolie note de fruits mûrs comme la prune, la cerise ou la framboise. On lui découvre aussi des évocations boisées, épicées (poivre noir), tabac, chocolat, cèdre.

Potentiel de garde: 5-8 ans mais peut être bu bien plus jeune.

Température de service: Chambré

Association mets: À servir avec un carré d'agneau rôti, un filet de bœuf aux morilles ou un plateau de fromages affinés. Il sublime aussi les plats à base de gibier ou de truffe.