



# CARMEN

GRAN RESERVA



**SAQ** + 358309

## CABERNET SAUVIGNON

**FORMAT** 750 ML

**PRIX** 17,90 \$

**COMPOSITION** 95% Cabernet sauvignon, 5% Carménère

**AIRE DE CULTURE** Valle del Maipo Alto



### DÉTAILS ŒNOLOGIQUES

Les raisins sont cueillis à la main dans nos vignobles situés sur les meilleures terrasses alluviales dans la région de l'Alto Maipo près des Andes. Nos vieilles vignes produisent des raisins extrêmement concentrés et rendent 8 tonnes à l'hectare.

Avant la fermentation, les raisins macèrent à froid 12 jours à 4°C afin d'assurer la rétention des arômes primaires de fruits et pour maximiser l'extraction de la couleur. La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox entre 28 et 29°C. La période totale de macération est de 45 jours. L'assemblage total est vieilli en fûts de chêne français 10 mois et la transformation malo-lactique se produit naturellement en barriques. Après l'embouteillage, le vin est affiné 2 mois supplémentaires avant sa mise sur le marché.

### SOL

Le Cabernet sauvignon exige un bon drainage de sol si on souhaite obtenir des tannins parfaits, pour que le vin prenne de l'expansion en bouche, de même que se montrer élégant et équilibré. Le sol de notre vignoble « Quillayes » est composé d'un mélange à 20% d'argile et à 80% de sable, ce qui confère aux vignes un drainage exceptionnel, équilibré par une rétention maximale d'humidité.

### CLIMAT

Ce cépage requiert des températures chaudes pour développer pleinement ses saveurs uniques de mûre et d'épices. Un écart important entre les températures de jour et de nuit confère au vin une élégante structure et une acidité équilibrée. La proximité géographique entre notre vignoble et la rivière permet aux vents qui descendent des Andes de modérer les températures le jour et la haute altitude aide à rafraîchir la région le soir venu. Alto Maipo est sans conteste le meilleur terroir chilien pour le Cabernet sauvignon et ce vin a réussi avec brio à capturer ce potentiel.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Nez: Riche et abondance de mûre avec une note intrigante de cacao et d'expresso.

### DONNÉES TECHNIQUES

Teneur en alcool: 14,1% / vol.  
Acidité totale: 5,85 g/l (exprimé en acide tartrique)  
pH: 3,37  
Sucre résiduel: 2,9 g/l

### POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

6 à 7 ans

### ACCORD VIN METS

Ce vin convient parfaitement à la viande rouge comme l'agneau, les côtes de bœuf accompagné de sauces relevées. Il convient aussi au gibier à plume, au cerf, aux rognons, à l'oie et aux fromages vieillis.



**Charton  
Hobbs**