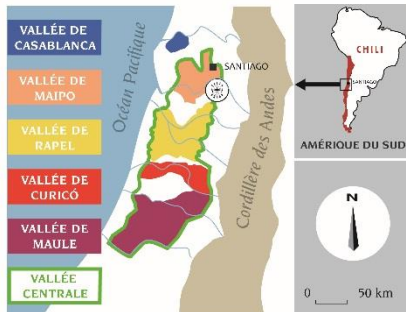




ESCUDO ROJO

2016



- ▶ Fruits rouges
- ▶ Notes torréfiées
- ▶ Puissant
- ▶ Élégant

VIGNOBLE

TERROIR

Ce vin est issu de la « Valle Central », située au sud de Santiago. Ce vignoble étendu est constitué d'une véritable mosaïque de différents Terroirs qui bénéficient de conditions climatiques idéales pour la culture de la vigne, notamment grâce à son climat méditerranéen semi-aride.

SÉLECTION PARCELLAIRE

Les œnologues de Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile ont sélectionné les vignobles de la « Valle Central » pour la diversité des sols qui apportent complexité et puissance pour révéler la quintessence du terroir chilien. Le Nord, au sous-sol pierreux se caractérise par un climat sec. Le Sud, plus humide, est composé d'un sol argileux qui assure une alimentation hydrique naturelle.

MILLÉSIME 2016

Le millésime 2016, a bénéficié de conditions climatiques particulièrement exceptionnelles mais qui ont apporté des caractéristiques intéressantes aux vins.

Une pluviométrie nettement au-dessus de la moyenne avec une répartition automnale inhabituelle a certes impacté ce millésime mais a également conféré une touche océanique généralement rare. Un millésime très « technique » où la grande majorité du cycle végétatif de la vigne a bénéficié de conditions météorologiques optimales mais où les qualités de vigneron et le savoir-faire de BPHR Maipo auront été les principaux atouts de la réussite. Ceci nous permet donc de conclure que ce millésime 2016, « El Niño », s'inscrit parmi les millésimes particuliers, atypiques, dû à une répartition pluviométrique exceptionnelle. Cela eut pour effet bénéfique de conserver un fruit frais et une certaine élégance parfois difficile à obtenir dans les pays du nouveau Monde.

VINIFICATION

Toutes les étapes de vinification sont réalisées dans la bodega Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile. Son style architectural mêlant bois et acier, symbolise l'alliance entre les technologies les plus récentes et la grande tradition viticole bordelaise.

RÉCOLTE MANUELLE

Les raisins sont ramassés à la main puis acheminés jusqu'à la bodega. Après plusieurs tris manuels successifs de la vendange, les raisins sont égrappés puis foulés avant le début de la vinification.

TYPICITÉ ET PERSONNALITÉ

Une vinification « à la bordelaise » est réalisée à température maîtrisée afin de préserver tous les arômes et la fraîcheur des fruits. L'assemblage vise à marier la typicité du caractère chilien à l'élégance bordelaise pour créer un vin rond et fruité.

ÉLEVAGE

Escudo Rojo est élevé pour moitié en barriques de chêne âgées d'un an, pendant 12 mois.

CÉPAGE

Escudo Rojo est un vin d'assemblage issu de quatre cépages : la Carmenere (38%), cépage emblématique du Chili, le Cabernet Sauvignon (40%), cépage traditionnel de la région bordelaise, lui apportent finesse et puissance tannique. La Syrah (20%) et le Cabernet Franc (2%) procurent densité et notes épicées.

DÉGUSTATION

Robe : Rouge sombre aux reflets pourpres.

Nez : Le nez est d'une belle complexité et s'ouvre sur un élégant mélange de fruits rouges et de fruits noirs mûrs, ainsi que de délicates notes de noisettes grillées.

Bouche : L'attaque est marquée par l'expression de fruits rouges mûrs tel que la cerise et la framboise.

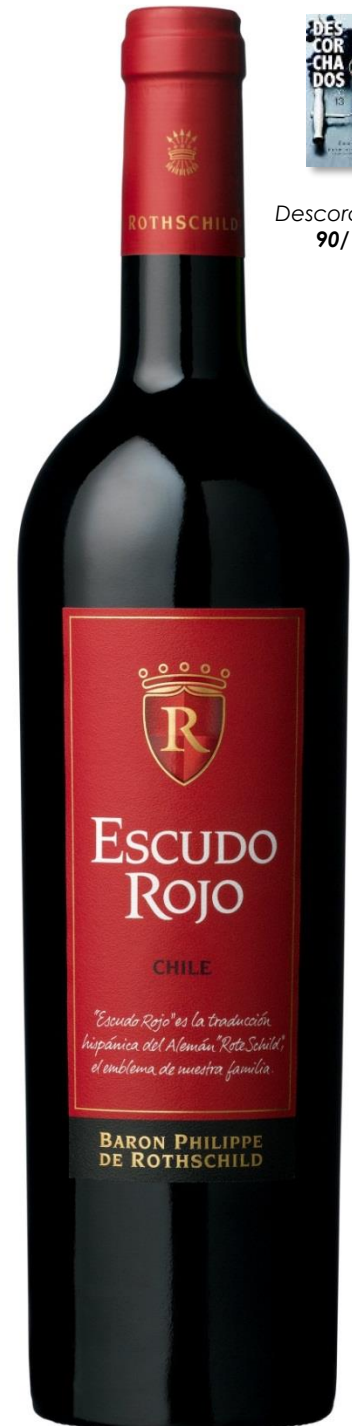
Le milieu de bouche, dense et riche, dévoile un bouquet de fruits rouges et de fruits noirs et laisse s'exprimer de subtiles notes de café. Un beau retour des notes de noisettes grillées vient apporter longueur et équilibre à une fin de bouche structurée par de fins tanins.

Alc. 13% vol.

ACCORDS METS-VINS

Magret de canard, épaule d'agneau braisée, fromages.

Température de service : 16 - 17°C



Descorchados
90/100

FORMATS:
75 CL

GAMME :

ESCUDO ROJO
ESCUDO ROJO SYRAH
ESCUDO ROJO CARMENERE
ESCUDO ROJO CABERNET SAUVIGNON
ESCUDO ROJO ROSE
ESCUDO ROJO CHARDONNAY
ESCUDO ROJO SAUVIGNON BLANC



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MAIPO CHILE S.A.