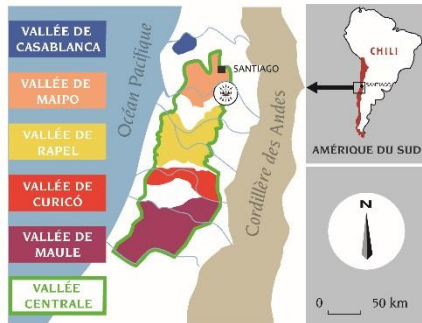




CABERNET SAUVIGNON 2016



- ▶ Fruits rouges et noirs
- ▶ Réglisse
- ▶ Élégant
- ▶ Fruité

VIGNOLE

TERROIR

Ce vin est issu de la « Valle del Maipo », située à 30 km au Sud de Santiago. Blottie au pied de la Cordillère des Andes, cette vallée de grande tradition vitivinicole offre au Cabernet Sauvignon un des plus beaux sites pour sa culture.

SÉLECTION PARCELLAIRE

Les œnologues de Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile ont sélectionné les vignobles de la « Valle del Maipo » pour leur climat tempéré ainsi que leurs sols pauvres d'alluvions et riches en galets, idéal pour exprimer la puissance, l'élégance et la minéralité des vins.

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

RÉCOLTE MANUELLE

Les raisins sont ramassés à la main puis acheminés à la bodega de Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile, située au cœur de la « Valle del Maipo ». Mariant bois et acier dans un style architectural, la bodega offre des installations à la fois modernes et d'une grande tradition vitivinicole.

FRAICHEUR ET AROMES FRUITÉS

Escudo Rojo Cabernet Sauvignon bénéficie d'une vinification « à la bordelaise », favorisant l'extraction du fruit et l'obtention d'une structure tannique souple et équilibrée.

ÉLEVAGE

Le vin est élevé en barriques de chêne âgées d'un an, pendant 6 à 8 mois avant sa mise en bouteilles.

CÉPAGE

Ce vin est élaboré avec 100% du même cépage alors que la législation chilienne n'en impose que 75%. Le Cabernet Sauvignon est à l'origine de vins équilibrés, aux tanins enrobés et aux arômes de cassis, de poivre et de réglisse. Grand potentiel de garde, sa structure évolue avec le temps vers plus de rondeur et de finesse.

DÉGUSTATION

Robe : Rouge pourpre aux reflets sombres.

Nez : Le nez, fin et complexe, s'ouvre sur un bouquet de fruits rouges et noirs et laisse deviner de légères notes de moka.

Bouche : L'attaque est riche et dévoile de belles notes de fruits rouges mûrs, tels que la framboise et la cerise griotte.

Le milieu de bouche est gourmand et laisse s'exprimer de puissants fruits noirs, tels que la mûre et le cassis, accompagnés par de légères notes réglissées.

La finale de bouche s'exprime tout en finesse sur des notes de fruits noirs et de café torréfié et est soutenue par d'élégants tanins.

Alc. 12.5% vol.

ACCORDS METS-VINS

Tournedos Rossini, magret de canard poêlé et parfumé au thé noir, escalope de veau aux noix confites.

Température de service : 15 - 17°C



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

