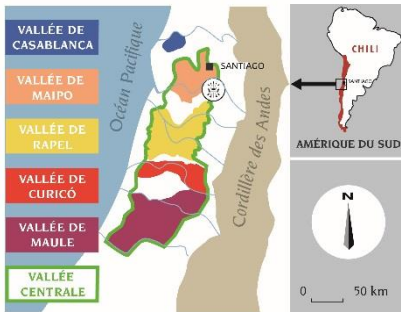




# ESCUDO ROJO

## ROSÉ

### 2016



- ▶ Fraise
- ▶ Cerise
- ▶ Frais
- ▶ Epicé

#### 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.

##### 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, située au cœur de la « Valle del Maipo ».

##### 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

La complexité et la finesse d'Escudo Rojo Rosé réside dans son élaboration dite par « saignée ». Les raisins, à peine récoltés, subissent une macération pelliculaire afin d'en extraire un jus d'une couleur rosée soutenue possédant une belle structure et un potentiel fruité remarquable. Ce « rosé de saignée » est ensuite vinifié à basse température, de la même manière qu'un vin blanc, afin de préserver le potentiel aromatique, la typicité et la fraîcheur de chaque cépage avant l'assemblage.

#### ÉLEVAGE

Escudo Rojo Rosé est élevé 3 mois en cuve afin de préserver toute sa fraîcheur et son fruité.

#### CÉPAGE

Issu d'un assemblage de Syrah (65%), de Cabernet Sauvignon (25%) et de Carmenere (10%), Escudo Rojo Rosé associe la typicité du Chili à l'élégance du bordelais. La Syrah et la Carmenere, cépages traditionnels de la région, apportent caractère, fraîcheur et notes épicées ; le Cabernet Sauvignon, structure, finesse et volupté.

#### DÉGUSTATION

**Robe :** Belle couleur rose pâle aux reflets fuchsia.

**Nez :** Le nez dévoile des arômes de petits fruits rouges croquants tels que la groseille à maquereaux et s'ouvre ensuite avec beaucoup de finesse sur des arômes de fraise et de framboise.

**Bouche :** L'attaque, fraîche et puissante, développe des arômes de fraise des bois et de myrtille, complétés en milieu de bouche par de discrètes notes d'épices douces. La finale de bouche, dense et élégante, est marquée par un beau retour aromatique de fruits rouges frais.

**Alc. 12,5% vol.**

#### ACCORDS METS-VINS

Grillade de poissons, poulet à l'ananas, tarte tatin.

Température de service : 10 - 11°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



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MAIPO CHILE S.A.

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, S.A. RCS BORDEAUX B 459 202 644 - DESTINÉ AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION DE BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, S.A.