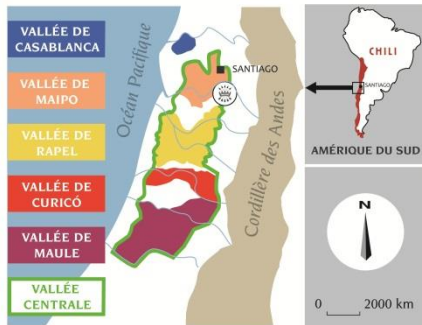




## CARMENERE 2016



- ▶ Fruits noirs
- ▶ Epices
- ▶ Frais
- ▶ Puissant

### VIGNOBLE

#### TERROIR

Ce vin est issu de la « Valle del Rapel », située dans la partie centrale du Chili, à 200 km au Sud de Santiago. Ce vignoble qui s'étend de la Cordillère des Andes aux côtes du Pacifique bénéficie d'un climat méditerranéen particulièrement propice au développement de la Carmenera.

#### SÉLECTION PARCELLAIRE

Les œnologues de Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile ont sélectionné les vignobles de la « Valle del Rapel » pour la diversité de leurs sols et l'amplitude de leurs températures. Deux types de sols ont ainsi été choisis pour favoriser la pleine expression de la Carmenera : des sols argileux profonds pour la concentration et la puissance du fruit ainsi que des sols gravo-argileux, type « Maicillo », qui apportent élégance et minéralité.

### 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. Il exprime donc une grande diversité d'expression selon les cépages et les terroirs mais tout en conservant équilibre, fraîcheur et élégance. 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.

#### 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%. La Carmenera offre des vins riches et légèrement tanniques, aux arômes de fruits rouges et aux notes réglisses.

### DÉGUSTATION

**Robe :** Pourpre sombre aux reflets violette.

**Nez :** Le premier nez laisse s'exprimer de puissantes notes de fruits noirs mûrs, tels que la myrtille et la mûre, auxquelles viennent s'ajouter de fines notes de café torréfié et de moka au second nez.

**Bouche :** L'attaque, riche et puissante, dévoile de belles notes de fruits noirs d'une belle maturité.

Le milieu de bouche est rond et dense. La persistance des notes de fruits noirs est rejointe par de belles notes épicées, telles que le poivre noir et le paprika, typiques du cépage. La finale de bouche, élégante et structurée par les tanins d'une belle finesse, est marquée par le retour des notes de moka que l'on trouvait au nez.

**Alc. 13% vol.**

### ACCORDS METS-VINS

Wok de bœuf aux légumes épicés, poulet au paprika, perdrix aux champignons.

Température de service : 15 - 17°C



**FORMATS:**  
75 CL

#### GAMME:

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

