

CABERNET SAUVIGNON 2020

A Los Vascos, génération après génération, nous nous consacrons au soin de nos vignobles et vergers, tout en préservant notre écosystème unique. Nous sommes engagés envers notre terre et le bien-être de notre communauté rurale. Ensemble, nous cultivons pour semer l'avenir.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Colchagua, Chili

Le vignoble s'étend de la chaîne côtière à la cordillère des Andes. Le climat méditerranéen et les terroirs exceptionnels de cette zone font de Colchagua une région unique au Chili pour la qualité de ses vins.

La propriété de Los Vascos est située au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud de Santiago, dans la zone la plus froide de Colchagua où les vignes bénéficient de la fraîcheur naturelle provenant de l'océan Pacifique.

Terroir : Le raisin est vendangé dans les parcelles historiques de la propriété. Le sol est majoritairement argilo-limoneux sur un lit de tosca (lit rocheux de cendres volcaniques).

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Ce millésime aura été marqué par des vendanges précoces précipitées, entre autres facteurs, par les conditions climatiques. La saison a démarré sur un hiver doux, peu pluvieux et accompagné de rares relevés de température négative. Les deux épisodes de gel qui se sont produits au printemps ont brûlé quelques mannes et bourgeons. Ce gel agissant comme une sélection naturelle des fruits a par la suite favorisé la concentration et amélioré la qualité des baies. Malgré ces deux jours de gel, les températures ont continué de grimper pendant le printemps et plus particulièrement pendant l'été. Les températures enregistrées ont atteint et même dépassé les 37°C à l'ombre avec une absence totale de pluie. Ainsi les vendanges se sont déroulées près de 20 jours plus tôt que d'habitude. Pour le millésime 2020, les raisins ont été récoltés vers la fin du mois de mars.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce vin est réalisé selon les méthodes bordelaises traditionnelles. Le raisin est fermenté en cuve en acier inoxydable à température contrôlée entre 25°C et 27°C, suivi d'une période de macération de 10 à 15 jours pendant laquelle on procède à plusieurs remontages destinés à l'extraction douce et progressive des composés phénoliques. L'élevage est ensuite réalisé en cuves pendant 3 mois pour obtenir son style fruité unique.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante d'un rouge rubis vif.

Au nez on retrouve des arômes de fruits noirs évoquant la prune et la cerise noire, accompagnés de notes d'herbes aromatiques telles que les feuilles de laurier et le romarin, qui apportent une belle complexité et fraîcheur. En bouche, l'attaque soyeuse et ronde prédispose agréablement à une bonne acidité conjuguée à des tanins francs et néanmoins souples qui confèrent une sensation de fraîcheur et savoureuse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.56

Acidité totale : 3.10 g/l

