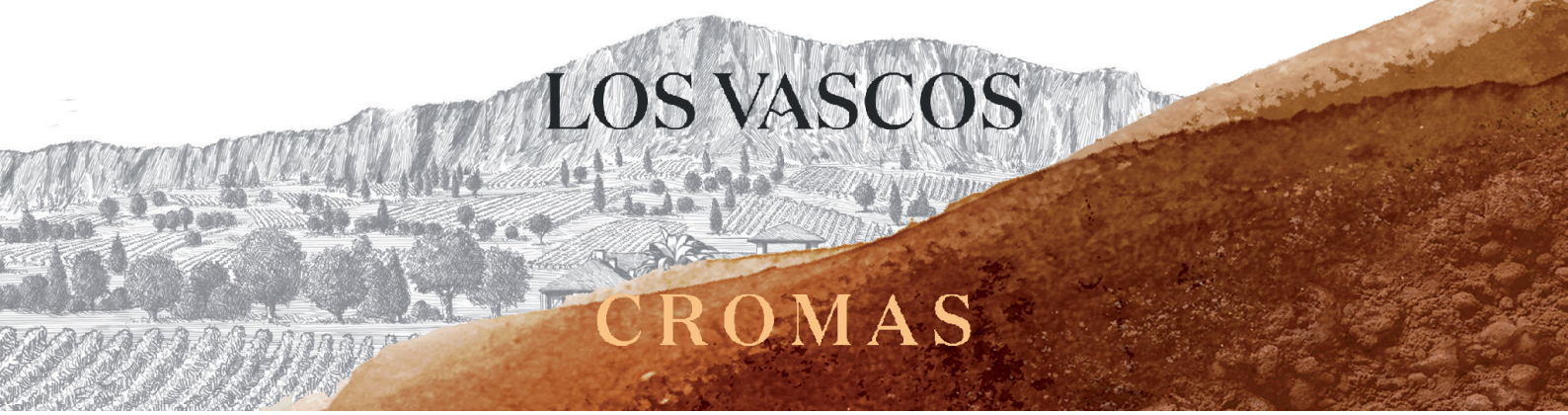

CABERNET FRANC GRAN RESERVA 2022

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 apportée par l'océan Pacifique.

Terroir : Caractérisé par une forte personnalité, une structure élégante et un bon potentiel de vieillissement, le Cabernet Franc a toujours été un de nos cépages préférés. L'idée de réaliser un vin haut de gamme en monocépage Cabernet Franc nous est venu suite à des études de terroir menées à bien à Los Vascos entre 2009 et 2012. 2 hectares ont tout d'abord été plantés en 2013, pour atteindre une superficie actuelle de 18 hectares. Pour ce cépage exigeant nous avons choisi les coteaux de Santa Lucía aux sols de granite altéré à faible teneur d'argile, dont l'exposition sud-est offre des conditions de maturation optimales et qui bénéficient de l'influence de la douce brise océanique ayant pour vertu de rafraîchir les raisins pendant la nuit.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Une saison caractérisée par des précipitations modérées, inférieures à la moyenne, et s'est poursuivie par un printemps très froid. Le froid a perduré au début de l'été, puis les températures ont progressivement augmenté et sont restées stables tout au long de la saison. Ces conditions idéales de maturation ont favorisé la production de raisins de grande qualité. Un millésime dont on parlera pendant de longues années encore.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce cépage nécessite une manipulation délicate au chai et beaucoup de patience pendant les phases d'extraction et de macération. C'est pourquoi les raisins sont fermentés dans de petites cuves en acier inoxydable, permettant de vinifier les différentes parcelles séparément. L'élevage est également crucial. Nous utilisons des foudres, des barriques de chauffe légère et des cuves béton pendant 12 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rubis cristalline.
Grande complexité, avec des arômes de fruits mûrs, tels que la prune et la cerise, et des notes épicées de poivre blanc et de cèdre.
En bouche, il offre un bon volume, avec une structure riche et une acidité qui lui apporte de la profondeur. Les tanins sont présents mais leur bonne qualité les rend agréables et juteux.
Sans aucun doute, un grand vin d'un grand millésime, qui se distingue par sa complexité au nez et son équilibre en bouche.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet franc 100%
Teneur en alcool : 14,5 % vol.
pH : 3,55
Acidité totale : 3,6 g/l

Certified B Corporation

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD LAFITE