LE DIX

LOS VASCOS

LE DIX 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
Les vignobles sont situés à l'extrémité de la vallée de Colchagua, à 40 kilomètres de l'océan Pacifique. Cette localisation se traduit par une importante amplitude thermique qui permet de produire des vins rouges dotés d'une belle acidité et d'une complexité aromatique surprenante, avec une grande structure offrant un bon potentiel de vieillissement.

Terroir : Le Dix provient presque entièrement des parcelles de "El Fraile", issu des Cabernet-Sauvignon de plus de 60 ans. Ces vignes sont plantées dans des sols de profondeur moyenne à élevée, à la texture franco-argileuse. La combinaison de l'âge des vignes et des sols plus profonds permet d'exprimer, avec un très bel équilibre, la complexité et l'élégance des vins. Actuellement, "El Fraile" est divisé en petites parcelles, ce qui permet une viticulture plus précise, en gérant chacune d'entre elles en fonction des besoins spécifiques de la vigne.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Cette campagne a été marquée par des précipitations plus faibles qu'à la normale, puis s'est poursuivie un printemps très froid. Le début de l'été s'est caractérisé par des températures relativement fraîches qui se sont réchauffées progressivement pour rester stables tout au long de la période végétative, permettant d'atteindre une maturité parfaite. Un millésime dont on parlera pendant des années pour la qualité du raisin et de son grand potentiel.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont égrappés avec le plus grand soin en essayant de ne pas trop écraser les raisins afin d'éviter une éventuelle amertume provenant des pépins. La fermentation alcoolique est ensuite réalisée par lot dans des cuves en acier inoxydable, dans des conditions de température contrôlée (28°C) et avec des remontages pour extraire le maximum de potentiel du fruit. Des macérations allant jusqu'à 30 jours sont ensuite effectuées. Cette extraction statique permet une belle concentration, tout en préservant l'élégance du vin. Une fois séparé des bourbes, le vin subit une fermentation malolactique dans des cuves en acier inoxydable avant d'être mis en barriques : 50 % en fûts de chêne français neufs, provenant principalement de la Tonnellerie des Domaines à Pauillac, et 25 % en fûts de seconde vinification, où il vieillira pendant 18 mois. 25% du volume est conservé dans des cuves en ciment pour préserver le fruit et la fraîcheur.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge très profond et vif.
Le nez est intense avec une belle complexité. D'abord dominé par le fruit avec des notes de prune rouge, de framboise et de cerise noire, le nez laisse place à des notes de tabac, de poivre noir, de cèdre et de graphite.
En bouche, l'attaque est douce, avec beaucoup de volume et une bonne structure. Les tanins sont très fins et bien accompagnés par une acidité qui confère au vin profondeur et fraîcheur. La fin de bouche montre toute l'intensité du fruit et des épices. Un vin équilibré avec une grande persistance qui évoluera vers une grande complexité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 93%, Syrah 7%
Teneur en alcool : 14,5 % vol.
pH : 3,52
Acidité totale : 3,58 g/l

Certified B Corporation