

BRISANDES

ESTATE RESERVE 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 : Le Cabernet Sauvignon utilisé pour cette Grande Reserve provient de parcelles sélectionnées situées sur les piedmonts ainsi que de vignes plus âgées du cœur du vignoble.

■ 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 grand vin est réalisé avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. La maturité des raisins est suivie de très près de sorte à obtenir l'équilibre optimal entre maturité phénolique et acidité. Suite au tri méticuleux et à l'égrappage, le raisin est mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 75 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis brillante.

Nez dominé par des arômes de fraise et de mûre, qui laissent place à des notes de groseille, de cerise noire, d'herbes aromatiques et de poivron rouge grillé. L'élevage en barrique apporte de la complexité avec des touches de tiramisu et de fruits secs.

En bouche, le vin se montre structuré, avec des tanins bien présents qui reflètent sa jeunesse et son caractère.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,48

Acidité totale : 3,62 g/l

