



???????????????? 2016

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 pour la qualité de ses vins. Le domaine de Los Vascos est situé au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud-ouest 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 Dix est issu principalement d'une parcelle de vieilles vignes de Cabernet Sauvignon dénommée El Fraile, qui signifie le Moine. Nichées au cœur du vignoble, les vignes sont plantées à haute densité et produisent un raisin très qualitatif d'une concentration remarquable. L'assemblage est complété par une sélection de Syrah et de Carménère qui apportent une belle complexité au vin.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

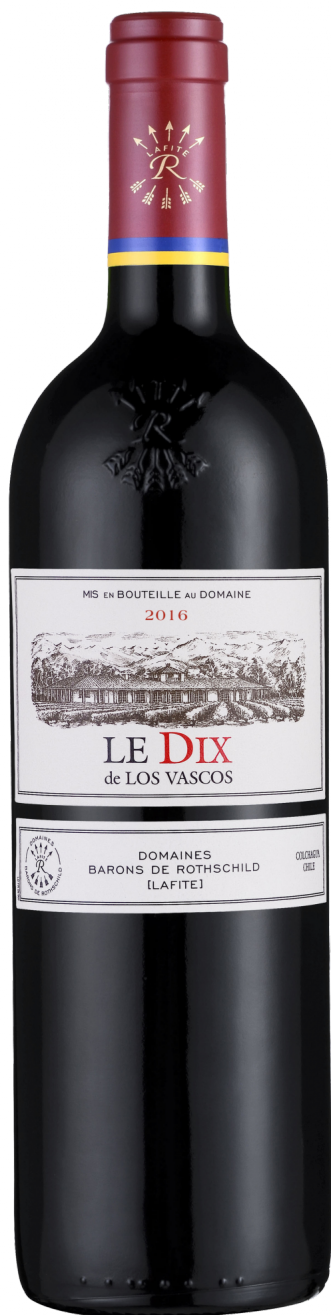
Cette saison a débuté sur des températures extrêmes dès le printemps, avec une moyenne des températures basses inférieure à la normale et une moyenne des températures élevées supérieure à 35°C, principalement en octobre et novembre. L'été a également été très chaud avec une moyenne des températures élevées atteignant 37,9°C. Le mois de mars a été plus frais. La température maximale moyenne de 28°C combinée à une longue période de couverture nuageuse a contribué à ralentir le processus de maturation. Les pluies intenses pendant les mois de vendanges de mars et avril (95,6 mm et 51,4 mm, respectivement) nous ont obligés à revoir notre stratégie de vendange afin de préserver la qualité du raisin. Les raisins sélectionnés pour Le Dix 2016 ont été vendangés entre le 19 et le 28 avril.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le Dix est réalisé avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement et trié méticuleusement. Suite à l'éraflage, la vendange est mise en cuves en acier inoxydable à température contrôlée pour la fermentation alcoolique. Pendant la macération on procède à plusieurs remontages destinés à extraire en douceur les tannins et la couleur. La fermentation malolactique se déroule naturellement en cuve, puis le vin est entonné en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac (60 % de bois neuf) pour un élevage de 18 mois. Ce vin révélera sa complexité après un vieillissement en bouteille. Conservé dans de bonnes conditions, ce vin peut être gardé pendant 10 ans ou plus.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis avec de beaux reflets brique. Nez présentant des arômes de prune et de cerise, complétés par des notes de réglisse, safran, cannelle et noix de muscade qui soulignent la complexité aromatique. Les notes de graphite, clou de girofle, chocolat noir et cèdre subliment son intensité aromatique. Le Dix 2016 est un vin souple et soyeux, aux tanins doux et plaisants. Une joyeuse découverte. Servir à 16-18°C



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 85%, Carménère 5%, Syrah 5%, Cabernet franc 5%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.48

Acidité totale : 3.5 g/l