

CARO

CARO 2002

L'assemblage n'est pas qu'une question de vin. Nous sommes l'expression parfaite de l'assemblage de deux cultures : la fusion de caractéristiques bien distinctes donnant naissance à quelque chose de plus grand. Quand l'ancien monde fusionne avec le nouveau. Quand la jeunesse murit avec l'expérience. Quand l'exubérance se fait plus délicate. Quand Bordeaux rencontre les Andes. C'est tout cela Bodegas CARO. L'art d'assembler les contrastes.

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Mendoza, Argentine

Située au pied des sommets enneigés de la cordillère des Andes, la région de Mendoza est connue comme étant la meilleure région viticole d'Argentine. Plantés sur des plateaux d'altitude entre 800 et 1200 m, les vignobles de Mendoza figurent parmi les plus hauts du monde. Protégée de la pluie à l'ouest par les montagnes et la Pampa à l'est, c'est une région très aride. Les vins de Mendoza doivent leur caractère à l'ensoleillement exceptionnel dont jouissent les vignobles et aux grandes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit.

Terroir : Les raisins de Malbec proviennent de VistaLba, La Consulta et Gualtallary, de vignobles de plus de 30 ans situés entre 800 et 1400 mètres d'altitude. Le Cabernet Sauvignon provient d'Agrelo et de Tupungato, de vignobles âgés de 20 ans localisés entre 950 et 1150 mètres d'altitude.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2002 a été une excellente année climatique à Mendoza entre la véraison et la récolte.

Hiver sec, été ensoleillé, quelques orages courts en février mais sans conséquence pour les raisins.

Vendanges manuelles dans de très bonnes conditions. Le Malbec a été récolté du 25 mars au 15 avril et le Cabernet Sauvignon du 1er au 20 avril.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

CARO est élaboré avec le plus grand soin, comme nos Grands Crus bordelais. Les raisins ont été soigneusement triés à la main avant d'être égrappés et foulés, avec une fermentation réalisée en cuves inox, utilisant des levures sélectionnées et des techniques traditionnelles telles que le remontage. La fermentation alcoolique a duré entre 9 et 12 jours, suivie d'une macération de 25 à 35 jours pour le Cabernet Sauvignon et de 12 à 18 jours pour le Malbec. La fermentation malolactique a été réalisée à 100 % en cuves inox. Le vin a ensuite été élevé pendant 17 mois en barriques de chêne français, 60 % neuves et 40 % d'un vin, avant d'être mis en bouteille entre le 19 et le 20 novembre 2003.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur sombre.

Nez intense, grillé et vanillé, arômes de framboise et de cerise noire.

En bouche, fruité, dense, avec une longue finale. Grande fraîcheur et belle expression du fruit.

Un vin riche et équilibré avec des tanins mûrs et somptueux.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Malbec 40%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,55

Acidité totale : 5,70 g/l

