Los Vascos, Cabernet Sauvignon, Domaines Barons de Rothschild (Lafite)



L'approche holistique au pays de Los Vascos englobe et protège tout le monde - les moutons à pattes courtes qui arrachent les mauvaises herbes sans dévorer les précieux raisins, jusqu'aux artisans qui affûtent des couteaux pour soigner les vignes. Les vignes sont au cœur du domaine, ce vin est élevé sur lies, sans chêne, pour préserver la fraîcheur du fruit.

Origine: Le vignoble est situé dans la vallée de Colchagua, sur des sols alluviaux bien drainés. Le climat méditerranéen avec influence océanique permet une maturation lente et équilibrée.

Encépagement: 100% cabernet-sauvignon

Vinification: Fermentation en cuves inox à température contrôlée, macération courte pour préserver le fruit. Élevage partiel en fûts pour apporter rondeur et complexité.

Dégustation: Le nez explose d'arômes de fruits rouges comme la prune et la cerise, entrecoupés de notes de fraises mûres, de muscade, de cacao, de thym et de poivre noir. La bouche est ample avec des tanins mûrs et une belle concentration et persistance.

Potentiel de garde: 2-4 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec un burger gourmet, des ribs grillés ou une pizza au chorizo. Idéal aussi avec des plats tex-mex ou des fromages à pâte dure.

- Empanadas
- Chili con carne
- Moussaka
- ...