Caro, Cabernet Sauvignon & Malbec



Caro pour CAtena et ROthschild, présente une identité argentine portée par le malbec (25 à 35 %), une élégance et une complexité du fait de son association avec le cabernet sauvignon (65 à 75 %).

Origine: Les raisins proviennent de la région de Mendoza, à plus de 900 mètres d'altitude. Les sols alluviaux, riches en calcaire, et les amplitudes thermiques importantes entre le jour et la nuit permettent une maturation lente et une belle concentration aromatique. L'irrigation naturelle par les eaux de fonte des Andes garantit un équilibre hydrique optimal.

Encépagement: 60 % malbec, 40% cabernet sauvignon

Vinification: Fermentation en cuves inox à 28°C avec macération de 20 jours. Élevage en barriques de chêne français pendant 18 mois, dont 50 % neuves. Assemblage précis entre les deux cépages pour une harmonie parfaite.

Dégustation: La robe est grenat profond. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs mûrs, de tabac blond, de cèdre et de cacao. En bouche, la texture est ample, les tanins sont fins mais présents, et la finale est longue, sur des notes de réglisse et de graphite. L'équilibre entre fraîcheur et concentration est remarquable.

Potentiel de garde: 5-10 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec une entrecôte grillée, un gratin dauphinois, ou un burger gourmet au cheddar affiné. Il accompagne aussi très bien un risotto aux champignons ou un plateau de fromages corsés.