

Vins de Chile

Cerro Nevado Cabernet Sauvignon

Découvrez l'essence des Andes avec la gamme de vins Cerro Nevado. Nos raisins, cultivés sur des terres élevées et bien protégées à proximité de la chaîne de montagnes, mûrissent lentement sous le soleil dans des sols riches en minéraux. Le résultat : des rouges fruités d'une qualité exceptionnelle provenant de la vallée centrale du Chili, une région réputée pour ses vins d'une complexité et d'une élégance uniques.

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Cabernet Sauvignon**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC**

Notes de dégustation

Couleur rouge intense avec des arômes de mûres et de cassis. En bouche, ce vin est riche en saveurs de fruits noirs, avec une longue finale et de subtiles notes d'épices.

Accords

Parfait avec tous les types de viande, en particulier les viandes grillées et les fromages forts.

Informations techniques

Il est récolté dans de petites caisses et après une sélection manuelle des grappes sur des tables, il est égrappé et reste pendant 2-3 jours à des températures très basses. La fermentation a lieu à des températures modérées, autour de 26-27º, afin d'exprimer au maximum le potentiel aromatique et la couleur des raisins. Après la fermentation malolactique, le vin est laissé sur ses lies pendant quelques mois pour s'arrondir et exprimer tout son caractère fruité et sa douceur.