



CHILI MAIPO VALLEY CABERNET SAUVIGNON 2022 " GRAN RESERVA " INDOMITA

Pays : Chili
Région : Maipo
Sous région :
Cépage(s) : 100% Cabernet Sauvignon

Note de dégustation :

La couleur soutenue présente de jolis reflets grenat. Le nez est expressif, élégant et complexe. Les fruits rouges et surtout les fruits noirs (cassis, mûres) dominent le caractère olfactif dans lequel on retrouve aussi de fines notes boisées (réglisse, bois de chêne). En bouche, ce vin rond est parfaitement fondu et d'un équilibre sans pareil. Avec ses tanins veloutés et soyeux ce vin ne manque ni de charme, ni de longueur.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées ou rouges (filet de bœuf, côtes d'agneau, voir un filet de biche...).

Commentaires du sommelier :

La vallée de Maipo est un haut lieu de la culture de la vigne au Chili et en particulier du Cabernet-Sauvignon. Au pied de la cordillère des Andes, le climat y est favorable et la belle arrière-saison permet de faire mûrir des raisins issus de cépages plutôt tardifs. En dégustation, les vins s'expriment toujours par des arômes de fruits noirs bien murs (cassis) et une trame tannique présente mais très soyeuse. Cette cuvée Gran Reserva profite d'un élevage soigné en barriques de chêne.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

