



## DÉGUSTATION

Couleur rubis brillante. Au nez, des arômes de fruits rouges d'été dominant, avec de légères touches de poivre noir. En bouche, la concentration est agréable, les fruits rouges donnent du volume à ce vin. Il est bien structuré et les tanins sont souples et suaves. Longue finale avec des notes de café.

## CÉPAGE

100% Cabernet Sauvignon.

## VIGNOBLE

### *Terroir*

Notre propre vignoble se situe au pied de la Cordillère des Andes, à 1100m d'altitude, sur des sols caillouteux très drainants et peu fertiles, mélangés à des moraines volcaniques.

### *Densité de plantation*

3500 pieds/ha.

### *Climat*

Continental semi-désertique caractérisé par de faibles gelées et un fort ensoleillement. Précipitations moyennes annuelles de 200 mm essentiellement concentrées en été. Forte amplitude thermique jour/nuit (10°C la nuit, 40°C le jour en été).

### *Age moyen des vignes*

10 ans.

### *Rendement*

60hl/ha.

### *Origine localisation*

Nous sélectionnons les vignes dans les zones de haute altitude de nos plus fraîches parcelles de Mendoza, afin d'obtenir une maturité des baies optimale.

## ELABORATION

### *Vendanges*

Nous vendangeons généralement début Mars.

### *Vinification*

Macération à froid (entre 5 et 10° C) pendant 3 jours. Fermentation alcoolique à 26°C par levures sélectionnés environ 7 jours. Macération post fermentaire pendant 3 jours.

### *Elevage*

Une partie du vin est élevée en barrique de deux vins.

## LE MILLÉSIME

L'hiver fut sec et un début de printemps très précoce nous a surpris sur la fin de la taille et du liage des bois. Le début de saison s'annonçait donc extrêmement précoce. Le printemps fut chaud et relativement humide, ce qui a eu pour effet d'accélérer les cycles végétatifs de la vigne. Nous arrivions donc en janvier avec une avance moyenne de 15 jours sur les stades phénologiques normalement relevés. Cependant, le climat s'est rafraîchit dès fin janvier et, en un mois, nous avons retrouvé des maturités plus cohérentes.