



DÉGUSTATION

Couleur rubis profond. Nez complexe, où se mêlent des notes mentholées et des arômes de petites baies rouges. Les tanins sont denses, le vin est ample et gras mais soutenu par une belle acidité. ce qui confère à ce vin un excellent potentiel de garde. Des notes d'épices et de torréfaction apportées par l'élevage en barriques. Frais et complexe, dense et élégant.

RÉCOMPENSES

AWARDS 2011 90 pts - Wine Advocate 93 pts - JAMES SUCKLING AWARDS 2009 91 pts - JAMES SUCKLING AWARDS 2008 91 pts - JAMES SUCKLING AWARDS 2007 16,5/20 - JANCIS ROBINSON AWARDS 2006 SILVER MEDAL - ARGENTINA WINE AWARDS

CÉPAGE

85% Cabernet Sauvignon - 15% Malbec. Deux des plus grands cépages rouges représentatifs de l'Argentine - Le malbec est devenu l'emblème de l'Argentine car il a su trouver les conditions idéales à son développement. Il produit des vins puissants et fruités. Doté d'une richesse aromatique aux notes de fruits noirs, de violettes, et de framboises, le cabernet sauvignon, d'origine bordelaise produit des vins distingués et très aromatiques.

VIGNOBLE

Terroir

Notre 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

4.166 vignes/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

15 ans

Rendement

50hl/ha. Rendement faible rendu possible grâce à une taille courte effectuée à la fin de l'hiver. Puis, pendant l'été (Janvier), nous procédons à des vendanges en vert de façons à favoriser la concentration et la maturité des raisins restants.

Origine localisation

Finca Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

ELABORATION

Viticulture

Nous procédons à des vendanges en vert de façon à favoriser la concentration et la maturation des raisins restants - La date de vendanges est définie sur analyse gustative.

Vendanges

Les raisins sont récoltés manuellement dans des caquettes de 20 kilos fin Avril, début Mai.

Vinification

Macération totale de plus de 7 semaines. Fermentation malolactique en barriques, suivie de l'élevage en barriques durant 12 mois dans ces mêmes barriques.

Elevage

14 à 16 mois en barriques de chêne français (85%) et américain (15%) avec soutirages réguliers. Les barriques sont de 50% de premier vin et 50% de second vin.

LE MILLÉSIME

Nous avons eu un hiver normal, sans grandes gelées suivi d'un printemps chaud. En novembre, pendant la floraison, toute la région de Mendoza s'est vue affectée d'un important vent Zonda, l'effet de Foehn Local. Pour certains cépages, la floraison en a été affectée et le rendement se voit à la baisse. Pour autant, l'année fut globalement saine, avec très peu de pluies d'été, maintenant un état sanitaire exceptionnel.