

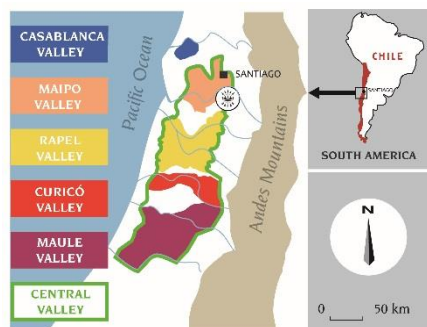


MAS ANDES

GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

2020



► **Cassis**
► **Épices fraîches**

► **Intense**
► **Fruité**

VIGNOBLE

TERROIR

Ce vin est issu de la Vallée de Maipo, située à 30km au sud de Santiago. Nichée au pied de la cordillère des Andes, cette vallée à la longue tradition viticole offre certaines des meilleures conditions pour la culture du Cabernet Sauvignon.

SELECTION PARCELLAIRE

Les œnologues de Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile ont sélectionné la Vallée de Maipo pour son climat tempéré et son sol, faible en alluvions et riche en petits cailloux, des conditions idéales pour l'expression de la puissance, de l'élégance et de la minéralité des vins. La chaleur estivale, combinée à l'influence de la cordillère des Andes, produit d'importantes différences de température entre le jour et la nuit qui sont très favorables à la qualité des raisins.

MILLÉSIME 2020

Dans l'ensemble, la récolte a été bonne, malgré des conditions arides tout au long de la saison et des températures maximales moyennes un peu plus élevées qu'en 2019.

Autre élément important : il n'y a pas eu de précipitations pendant la phase de maturation. Le climat n'a donc pas été clément cette année, mais grâce à leur savoir-faire, les vignerons et œnologues de Baron Philippe de Rothschild ont pris le plus grand soin du vignoble, tout en optant pour une irrigation correcte et des vendanges précoces. Ils ont su révéler l'expression de chaque terroir, où les arômes se fondent en harmonie avec une belle structure et élégance en bouche.

VINIFICATION

VENDANGES MANUELLES

La vendange est récoltée à la main puis apportée à la bodega Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile au cœur de la Vallée de Maipo.

Associant bois et métal dans un style architectural unique, la bodega possède les équipements les plus récents tout en respectant les grandes traditions viticoles.

FRAÎCHEUR ET FRUIT

Mas Andes Gran Reserva est vinifié dans la tradition bordelaise, privilégiant l'extraction du fruit et la souplesse et l'équilibre des tanins.

ÉLEVAGE

Ce vin est élevé à 80% en barriques et 20% en cuves d'acier inoxydable, pendant 10 mois.

CÉPAGE

Ce vin est élaboré exclusivement à partir d'un seul cépage, bien que la réglementation chilienne n'impose que 75%. Le Cabernet Sauvignon produit des vins équilibrés aux tanins ronds, sur des arômes de cassis, de poivre et de réglisse. Les vins ont un grand potentiel de garde et leur structure s'arrondit avec le temps.

DÉGUSTATION

Robe : Rouge rubis, brillante, avec des reflets violacés d'intensité moyenne.

Nez : Vin au fruité intense avec des notes de cassis, de goyave du Chili et de myrtille mêlée à de subtils arômes de poivre noir et rose, ainsi que des nuances de cèdre, de tabac grillé et de cuir venant de son élevage en fûts.

Bouche : Excellente attaque, fraîche et fruitée. Acidité équilibrée et rafraîchissante. Les tannins au grain fin sont doux et élégants. On trouve des arômes tels que la tarte à la framboise et la réglisse en fin de bouche. Longue finale persistante.

Alc. 14 % vol.

ACCORDS METS-VINS

Tournedos Rossini, magret de canard poêlé au thé noir.

Température de service : 15 - 17°C

