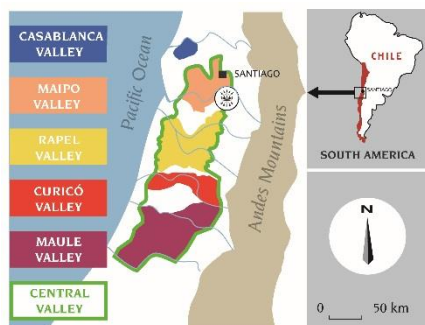




Escudo Rojo

RESERVA SYRAH

2019



► **Cerises noires**
► **Epices**

► **Frais**
► **Elegant**

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 de la Syrah.

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 jour/nuit qui sont très favorables à la préservation des arômes du fruit.

MILLÉSIME 2019

Le millésime 2019 a bénéficié de conditions climatiques particulièrement chaudes et sèches, assurant une maturité optimale des raisins.

Une pluviométrie en dessous de la norme, principalement répartie sur la période hivernale, associée à une température moyenne légèrement plus haute, ont été les éléments déterminants d'un parfait déroulement du cycle végétatif. Ceci a également permis d'obtenir une maturité optimale des raisins tant au niveau aromatique que phénolique.

Ces conditions exceptionnelles ont généré une concentration naturelle tout en maintenant équilibre et finesse, révélant ainsi la plus pure expression de l'identité des différents terroirs.

Ce millésime s'exprime donc avec la générosité et la puissance du Chili, tout en restant élégant et soyeux.

2019, un millésime avec un excellent potentiel de garde, s'inscrit parmi les très grands millésimes chiliens.

VINIFICATION

VENDEGES 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

Escudo Rojo Reserva Syrah 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

Escudo Rojo Reserva Syrah est élaboré exclusivement à partir d'un seul cépage, bien que la réglementation chilienne n'impose que 75%. La Syrah produit des vins de grande qualité, apportant une profondeur aromatique remarquable et de riches tanins qui s'améliorent avec le temps.

DÉGUSTATION

Robe : Très intense, brillante, d'un violet profond.

Nez : Vin d'une grande intensité, fruité, avec des notes de cerises noires mûres, de réglisse et de baies roses, associées à de délicats arômes de pâtisserie venant de son élevage en fûts.

Bouche : Attaque nette, beau volume et acidité équilibrée. Les tanins sont présents, mais restent fins et élégants. Les arômes de fruits secs et de réglisse se retrouvent en fin de bouche. Longue finale et belle acidité.

Alc. 14,5 % vol.

ACCORDS METS-VINS

Côte de bœuf provençale, fricassé de lapin au thym, caviar d'aubergine épicé, gâteau au chocolat

Température de service : 15 - 17°C



FORMATS :
75 CL

GAMME :

CABERNET SAUVIGNON
CARMENERE
SYRAH
PINOT NOIR
CHARDONNAY
SAUVIGNON BLANC

