



Escudo Rojo

GRAN RESERVA
CARMENERE
2022



CHILE VALLÉE DE COLCHAGUA



SOL : Terrain colluvial, profond, profil limono-argileux

CLIMAT : Méditerranéen

VENDANGES : Manuelles

CÉPAGES : 100% Carmenere

ELEVAGE : 10 mois, 80% en barriques de chêne français / 30% de barriques neuves et 70% de barriques âgées de 1 à 2 ans

POTENTIEL DE GARDE : 7 ans

MILLÉSIME 2022

Le millésime 2022 a bénéficié de conditions très favorables à une bonne maturité des grappes. Le printemps très frais a été suivi par une hausse progressive des températures. Cela a favorisé une maturation lente et une forte intensité aromatique, ainsi qu'un haut niveau de concentration et une excellente maturité phénolique.

Le terroir chilien trouve toute son expression dans ce millésime à grand potentiel, de même que les cépages et leurs spécificités aromatiques, avec des vins fins et élégants en bouche, très concentrés et marqués par une bonne acidité et fraîcheur.

Le millésime 2022 présente un bel équilibre entre structure et élégance, donnant des vins complexes et pleins de fraîcheur, avec un bon potentiel de garde.

NOTES DE DÉGUSTATION



**FRAIS &
PUISSANT**



Fruits noirs



Poivre

Robe : Violette, avec une frange pourpre.

Nez : Vin d'une grande intensité, fruité, avec des notes de fruits rouges et noirs tels la mûre, la cerise, la myrtille et la grenade, mêlées à des arômes épicés de sauce soja, thym et aneth, ainsi que des nuances de cèdre, de tabac blond et de toffee dues à son élevage en fûts de chêne français.

Bouche : Beaucoup de gourmandise, une grande richesse et un beau volume au palais, le tout relevé par une acidité équilibrée qui apporte de la fraîcheur. Le milieu de bouche révèle de doux tannins ronds et fins, tandis que les arômes de fruits rouges comme la prune et la cerise se retrouvent en fin de bouche.

Alc 14,0% vol.

ACCORD METS-VINS

Empanadas de confit de canard, poulet au paprika et quinoa parfumé

Température de service : 15-17°C