



Escudo
Rojo

GRAN RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2023



CHILE
VALLÉE DE
MAIPO



SOL : Terrain alluvial (graviers, argile et limon), roche-mère à 3 mètres

CLIMAT : Méditerranéen

VENDANGES : Manuelles

CÉPAGE : 100% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 10 mois, 80% en barriques de chêne français / 20% de barriques neuves et 80% de barriques âgées de 1 à 2 ans

POTENTIEL DE GARDE : 7 ans

MILLÉSIME 2023

Le millésime 2023 a présenté des conditions très favorables à une bonne maturité des grappes.

L'année a commencé par un printemps chaud, mais ensuite la température a augmenté lentement, ce qui a été très bénéfique pour générer une maturation lente, offrant une grande intensité aromatique, un haut niveau de concentration et une bonne maturité phénolique.

Ce millésime à fort potentiel exprime parfaitement le terroir chilien, l'identité des cépages avec une bonne typicité des arômes, une bouche fine et élégante, un haut niveau de concentration, une très bonne acidité et une grande fraîcheur.

2023, un millésime très équilibré entre structure et élégance, offre des vins complexes et frais avec un bon potentiel de garde.

NOTES DE DÉGUSTATION



**INTENSE &
FRUITÉ**



Cassis



**Épices
fraîches**

Robe : Brillante, rouge rubis avec de légers reflets pourpres.

Nez : Vin au fruité intense avec des notes de graphite, de cassis et de fruits rouges (griotte et framboise) associées à de subtiles nuances épicées de poivre de Sichuan et de laurier, ainsi qu'une délicate pointe de vanille due à l'élevage en fûts.

Bouche : Un vin riche, généreux et plein de fraîcheur au palais, avec une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche révèle une grande finesse et une douceur remarquable. Les arômes de fruits rouges et de cassis se retrouvent en fin de bouche. Longue finale persistante.

Alc 14,0% vol.

ACCORD METS-VINS

Magret de canard au thé noir et aux figues, wok de boeuf épicé et légumes croquants

Température de service : 15-17°C