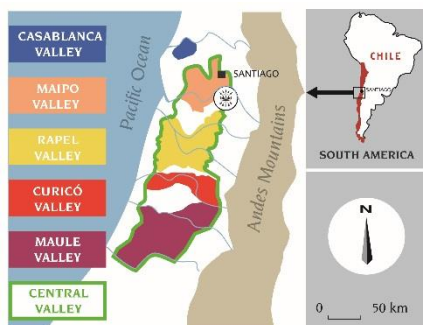




ESCUDO ROJO

ORIGINE

2019



► **Cassis**
► **Épices**

► **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 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

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

Escudo Rojo Origine est vinifié dans la tradition bordelaise, privilégiant l'extraction du fruit et la souplesse et l'équilibre des tanins.

ÉLEVAGE

100% du vin est élevé en barriques avec 30% de barriques neuves et 70% de barriques de 1 an, pendant 12 à 14 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 : Belle couleur rouge rubis intense, avec des reflets violets lumineux.

Nez : Bouquet à la fois très délicat et généreux, débordant d'arômes de fruits des bois (cerise, myrtille, cassis, airelle) mêlés à des notes d'épices (poivre noir, clou de girofle et romarin) et à de subtiles nuances de cèdre dues à l'élevage en barriques.

Bouche : L'attaque est très élégante et subtile, puis le milieu de bouche révèle une grande richesse soutenue par une bonne structure, avec du volume et une acidité équilibrée. La texture est très fine et veloutée. La finale longue et équilibrée est marquée par des arômes persistants de petits fruits des bois et, de nouveau, des notes de poivre noir. Éléance et finesse sont les maître-mots de ce vin qui présente un excellent potentiel de garde.

Alc. 14 % vol.

ACCORDS METS-VINS

Tournedos Rossini, carpaccio de bœuf avec des copeaux de parmesan.
Température de service : 15 - 17°C



FORMATS :
75 CL

GAMME :

ESCUDO ROJO ORIGINE



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD MAIPO CHILE S.A.

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, S.A. RCS BORDEAUX B 459 202 644 - INTENDED TO BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, S.A. DISTRIBUTION NETWORK