Vins de Chile

Casa Solís Carmenere

Casa Solis a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solis en Espagne. C'est d'elle qu'est né un arbre qui a grandi et pris racine.
Maintenant, les graines de cet arbre s'enracinent dans une nouvelle terre : le Chili. Casa Solis est une union d'expériences passées et d'une nouvelle destination passionnante.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Carmenere**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13,5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 16 et 18ºc**

Notes de dégustation

Délicat au nez, légèrement épicé en arrière-plan avec des notes de fruits de la forêt noire et de cerise.
En bouche, il montre une sensation de rondeur et une certaine chaleur avec une finale en bouche puissante, avec des tanins fermes et des notes de mûres. Finale longue et élégante.

Accords

Idéal pour accompagner les viandes rouges maigres, les rôtis, les pâtes, les empanadas et les pizzas. Il s'harmonise très bien avec les bonbons au chocolat.

Informations techniques

Le processus de maturation des grappes est soigneusement contrôlé afin de déterminer le moment de vendange optimum ; ce qui apportera une maturité parfaite avec un bon équilibre entre le sucre et l'acidité. Le moût est macéré à froid pendant 3 ou 4 jours. La fermentation a lieu à température contrôlée pendant 8 jours dans des cuves en acier inoxydable à des températures ne dépassant pas 25 ºC. Cela donne un vin élégant, bien équilibré et qui devra être consommé dans sa jeunesse.

Derniers Prix

90 POINTS
2025 IWC: Casa Solis Carmenere
OR
2024 Challenge International du Vin: Casa Solis Carmenere 2023

Vins de Chile

Casa Solis Cabernet Sauvignon

Casa Solis a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solis en Espagne. C'est d'elle qu'est né un arbre qui a grandi et pris racine. Maintenant, les graines de cet arbre s'enracinent dans une nouvelle terre : le Chili. Casa Solis est une union d'expériences passées et d'une nouvelle destination passionnante.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Cabernet Sauvignon**	STYLE **Vin tranquile**
TENEUR EN ALCOOL **13.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 15 et 17ºC**

Notes de dégustation

Intense robe rouge foncé avec des arômes de fruits noirs. Saveurs riches et fruitées de cassis qui mènent à une finale longue et onctueuse avec de subtiles notes d'épices.

Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées et braisées.

Informations techniques

Le contact des peaux avec le moût dans le processus de fermentation, qui se déroule à température contrôlée, s'effectue de manière non très intense avec des constantes remontées pour extraire les composés tanniques les plus nobles.
Les grappes sont soigneusement sélectionnées et pressées. Le jus et les baies sont ensuite transférés en cuve inox à température contrôlée pour la fermentation. C'est à ce moment que de constantes remontées sont effectuées pour extraire les composés tanniques les plus nobles.

Derniers Prix

OR
2025 Berliner Wine Trophy: Casa Solís Cabernet Sauvignon 2024
ARGENT
2025 Mundus Vini: Casa Solís Cabernet Sauvignon 2024

Vins de Chile

Casa Solis Malbec

Casa Solís est la marque la plus emblématique de l'ambitieux projet Viña Casa Solís. Ses étiquettes reflètent l'esprit voyageur et entrepreneurial de la famille Solís et rendent hommage au paysage chilien et à ses vignobles.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Malbec**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **14-16ºC**

Notes de dégustation

D'une couleur cerise intense, ses arômes rappellent la prune fraîche, les herbes des champs et les fleurs bleues. D'un volume moyen à élevé, c'est un vin franc, persistant et d'une grande longueur en bouche.

Accords

Accompagne parfaitement les viandes de gibier, les plats épicés et les pâtes.

Informations techniques

Afin d'obtenir des fruits de la plus haute qualité et fraîcheur, nous programmons les vendanges avec précision. Une fois récoltés, les raisins sont égrappés et refroidis à 12 °C pendant 24 heures afin de préserver leurs arômes. La fermentation s'effectue à une température contrôlée de 24-25 °C, ce qui permet d'extraire au maximum les composés aromatiques et la couleur caractéristique du cépage. Après la fermentation malolactique, le vin reste en contact avec ses lies fines pendant plusieurs mois afin d'acquérir complexité et rondeur, exprimant ainsi tout son potentiel fruité.

Vins de Chile

Casa Solis Merlot

Casa Solis a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solis en Espagne. C'est d'elle qu'est né un arbre qui a grandi et pris racine.
Maintenant, les graines de cet arbre s'enracinent dans une nouvelle terre : le Chili. Casa Solis est une union d'expériences passées et d'une nouvelle destination passionnante.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Merlot**	STYLE **Vin tranquile**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 16 et 18ºC**

Notes de dégustation

Avec une robe rubis pourpre profond, ce vin présente de riches arômes de fruits. En bouche, il est mûr avec de délicieuses notes de prunes et se termine sur une finale agréablement épicée.

Accords

Ideal pour accompagner tous les types de plats à base de légumineuses,et plats de viandes, de riz, ou des ragoûts.

Informations techniques

Le processus de maturation des grappes est soigneusement contrôlé afin de déterminer le moment de vendange optimum ; ce qui apportera une maturité parfaite avec un bon équilibre entre le sucre et l'acidité. Le moût est macéré à froid pendant 3 ou 4 jours. La fermentation a lieu à température contrôlée pendant 8 jours dans des cuves en acier inoxydable à des températures ne dépassant pas 25 ºC. Cela donne un vin élégant, bien équilibré et qui devra être consommé dans sa jeunesse.

Vins de Chile

Casa Solís Syrah

Casa Solís est la marque la plus emblématique de l'ambitieux projet Viña Casa Solís. Ses étiquettes reflètent l'esprit voyageur et entrepreneurial de la famille Solís et rendent hommage au paysage chilien et à ses vignobles.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Syrah**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **14-16ºC**

Notes de dégustation

Vin à la robe profonde, intense et raffinée. Il se distingue par ses notes florales de violette, de fleurs blanches et de fruits mûrs en finale. Ses tanins sont fermes et élégants, avec une grande persistance et une finale tendue.

Accords

Il accompagne idéalement les ragoûts de gibier et les fromages affinés d'intensité moyenne à forte, rehaussant la complexité de leurs saveurs.

Informations techniques

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y frescura, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfría a 12ºC durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.

Vins de Chile

Casa Solis Pinot Noir

Casa Solís est la marque la plus emblématique de l'ambitieux projet Viña Casa Solís. Ses étiquettes reflètent l'esprit voyageur et entrepreneurial de la famille Solís et rendent hommage au paysage chilien et à ses vignobles.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Pinot Noir**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 10 -12ºC**

Notes de dégustation

Couleur rouge tuile légèrement intense. Nez rappelant les fruits rouges frais. Bouche très juteuse. Un vin aux tanins souples et élégants qui lui confèrent un bel équilibre.

Accords

Se marie parfaitement avec les viandes de gibier. Il rehausse également les saveurs des champignons et des truffes.

Informations techniques

Les vendanges sont programmées de manière à obtenir le moment optimal de maturation du raisin. Après une sélection rigoureuse, le raisin est égrappé et reste pendant 24 heures à 12 °C. La fermentation se déroule à des températures modérées, autour de 22-24 °C, afin d'exprimer tout le potentiel aromatique et la couleur du raisin. Après la fermentation malolactique, le vin repose sur ses lies pendant quelques mois afin de s'arrondir et d'exprimer tout son caractère fruité.

Vins de Chile

Casa Solis Chardonnay

Casa Solis a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solis en Espagne. C'est d'elle qu'est né un arbre qui a grandi et pris racine.
Maintenant, les graines de cet arbre s'enracinent dans une nouvelle terre : le Chili. Casa Solis est une union d'expériences passées et d'une nouvelle destination passionnante.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Chardonnay**	STYLE **Vin tranquile**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8 et 10ºC**

Notes de dégustation

Une belle robe jaune citron avec un nez aux agréables notes d'agrumes. En bouche on retrouve des notes citronnées alliées aux douces saveurs du melon, avec la personnalité classique de ce cépage.

Accords

Un accompagnement idéal pour les plats à base de pâtes, de fruits de mer et de fromages frais.

Informations techniques

Le moment de la vendange est déterminé avec soin afin d'exprimer tout le potentiel du célèbre Chardonnay de la Vallée d'Aconcagua. Une fois égrappés les raisins macèrent à froid, durant 20 jours à une température n'excédant pas 13°, pour amplifier les caractéristiques aromatiques de la variété. Les vins sont ensuite élevés sur leurs lies pendant 60 jours. Ils vont ainsi acquérir une certaine souplesse.

Vins de Chile

Casa Solis Reserva Sauvignon Blanc

Casa Solis a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solis en Espagne. C'est d'elle qu'est né un arbre qui a grandi et pris racine.
Maintenant, les graines de cet arbre s'enracinent dans une nouvelle terre : le Chili. Casa Solis est une union d'expériences passées et d'une nouvelle destination passionnante.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Sauvignon blanc**	STYLE **Vin tranquile**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8 et 10ºC**

Notes de dégustation

Elégante robe jaune citron pâle avec de vifs arômes évoquant des nuances végétales, fruitées, de pamplemousse, et d'ananas tropical au palais. Ce vin a une finale élégante et rafraîchissante qui le rend très convivial.

Accords

Ideal pour accompagner le fromage frais, les salades et les fruits de mer.

Informations techniques

Le processus de maturation des grappes est soigneusement contrôlé afin de déterminer le moment de vendange optimum. Les raisins égrappés sont macérés à froid, en dessous de 10 degrés, pendant 6 à 8 heures. La fermentation à basse température maximise les arômes primaires typiques de cette variété.

Derniers Prix

90 POINTS
2026 Guía Descorchados: Casa Solís Reserva Sauvignon Blanc 2024

Vins de Chile

Casa Solís Cabernet Sauvignon Gran Reserva

Casa Solís est la marque la plus emblématique de l'ambitieux projet Viña Casa Solís. Ses étiquettes reflètent l'esprit voyageur et entrepreneurial de la famille Solís et rendent hommage au paysage chilien et à ses vignobles.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Cabernet Sauvignon**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 18ºC**

Notes de dégustation

Fruits rouges mûrs, prune noire, mûres et épices, complexité et subtile vanille apportée par le chêne français. Tanins souples et ronds, agréable sensation de volume et douceur en finale, structure ferme et persistante.

Accords

Idéal pour accompagner les viandes mijotées ou grillées, les fromages affinés et la charcuterie.

Informations techniques

Les vendanges sont programmées de manière à obtenir le moment optimal de maturation du raisin. Après une sélection rigoureuse, le raisin est égrappé et reste pendant 24 heures à 12 °C. La fermentation s'effectue à des températures modérées, autour de 24-25 °C, afin de préserver au maximum le potentiel aromatique et la couleur du raisin. Les raisins macèrent ensuite généralement pendant 4 à 5 jours, un processus qui adoucit les tanins et apporte de la complexité au vin. Enfin, la fermentation malolactique a lieu en fûts de chêne français pendant 6 mois sur lies, ce qui lui confère une texture crémeuse et une plus grande complexité, sans perdre son caractère variétal.

Vins de Chile

Casa Solís Carmenere Gran Reserva

Casa Solís est la marque la plus emblématique de l'ambitieux projet Viña Casa Solís. Ses étiquettes reflètent l'esprit voyageur et entrepreneurial de la famille Solís et rendent hommage au paysage chilien et à ses vignobles.

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE	STYLE
Carmenere	**Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL	CONSEILS DE DÉGUSTATION
13.5%	**14-16ºC**

Notes de dégustation

Épicé, poivre blanc, fruits rouges frais, poivron rouge et douces notes de café et de bois toasté apportées par le chêne français. Grand volume, tanins veloutés, doux, sucrés et persistants.

Accords

Idéal pour accompagner les pâtes et les plats épicés, les bouillons de viande et les fromages affinés.

Informations techniques

Les vendanges sont programmées de manière à obtenir le moment optimal de maturation du raisin. Après une sélection rigoureuse, le raisin est égrappé et reste pendant 24 heures à 12 °C.
La fermentation s'effectue à des températures modérées, autour de 24-25 °C, afin de préserver au maximum le potentiel aromatique et la couleur du raisin. Les raisins macèrent ensuite généralement pendant 4 à 5 jours, un processus qui adoucit les tanins et apporte de la complexité au vin.
Enfin, la fermentation malolactique a lieu en fûts de chêne français pendant 6 mois sur lies, ce qui lui confère une texture crémeuse et une plus grande complexité, sans perdre son caractère variétal.