



Vins de Chile Casa Solís Carmeneré

Casa Solís a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solís 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 Solís est une union d'expériences passées et d'une

nouvelle destination passionnante.



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 Pacifique et 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 autochtones comme la Carmeneré.

CÉPAGE
Carmeneré

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 16 et 18°C

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 °C. Cela donne un vin élégant, bien équilibré et qui devra être consommé dans sa jeunesse.

Derniers Prix

OR

2024 Challenge International du Vin: Casa Solís Carmeneré 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.

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 Pacifique et 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 autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE

Cabernet Sauvignon

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 15 et 17°C

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

GOLD

2023 Challenge International du Vin: Casa Solis Cabernet Sauvignon 2022

SILVER

2023 Global Cabernet Sauvignon Masters: Casa Solis Cabernet Sauvignon 2022



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.

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 Pacifique et 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 autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE
Merlot

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 16 et 18°C

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

Idéal 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 °C. Cela donne un vin élégant, bien équilibré et qui devra être consommé dans sa jeunesse.

Derniers Prix

OR
2023 Challenge International du Vin: Casa Solis Merlot 2022



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 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.

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 Pacifique et 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 autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE
Chardonnay

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 8 et 10°C

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.



Vins de Chile

Casa Solis 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.

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 Pacifique et 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 autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE

Sauvignon blanc

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 8 et 10°C

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

OR

2024 Challenge International du Vin: Casa Solis Sauvignon Blanc 2023