Vins de Chile

Las Alturas Cabernet Sauvignon

Des sommets enneigés aux pentes de la vallée centrale, nos vins reflètent l'altitude et la pureté des vignobles chiliens. Las Alturas évoque la connexion avec la nature dans son état le plus pur. Un goût unique, né de la passion et de la tradition, qui vous relie à l'essence même de la cordillère des Andes.

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 **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC**

Notes de dégustation

Couleur rouge intense avec des arômes de mûres et de cassis. Ce vin a un palais riche en saveurs de fruits noirs avec une longue fin en bouche et de subtiles notes d'épices.

Accords

Ce Cabernet Sauvignon se marie parfaitement avec les viandes grillées, les ragoûts et les fromages affinés, auxquels il apporte intensité et douceur.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés dans de petites caisses et, après une sélection manuelle des grappes sur des tables, ils sont égrappés et laissés pendant 2 à 3 jours à des températures très basses. La fermentation a lieu à des températures modérées, autour de 26-27º, afin d'exprimer au maximum le potentiel aromatique et la couleur des raisins. Après la fermentation malolactique, le vin est laissé sur ses lies pendant quelques mois pour s'arrondir et exprimer tout son caractère fruité et sa douceur.

Vins de Chile

Las Alturas Carmenere

Des sommets enneigés aux pentes de la vallée centrale, nos vins reflètent l'altitude et la pureté des vignobles chiliens. Las Alturas évoque la connexion avec la nature dans son état le plus pur. Un goût unique, né de la passion et de la tradition, qui vous relie à l'essence même de la cordillère des Andes.

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%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC**

Notes de dégustation

Fruits rouges mûrs, poivre noir, poivre rouge frais. Grande sensation de volume et fin en bouche douce, structure ferme et persistante, tannins doux et ronds.

Accords

Accompagne bien les viandes rouges, comme les steaks grillés, les plats de gibier en sauce ou les fromages affinés.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés dans de petites caisses et, après une sélection manuelle des grappes sur des tables, ils sont égrappés et laissés pendant 2 à 3 jours à des températures très basses. La fermentation a lieu à des températures modérées, autour de 26-27º, afin d'exprimer au maximum le potentiel aromatique et la couleur des raisins. Après la fermentation malolactique, le vin est laissé sur ses lies pendant quelques mois pour s'arrondir et exprimer tout son caractère fruité et sa douceur.

Vins de Chile

Las Alturas Merlot

Des sommets enneigés aux pentes de la vallée centrale, nos vins reflètent l'altitude et la pureté des vignobles chiliens. Las Alturas évoque la connexion avec la nature dans son état le plus pur. Un goût unique, né de la passion et de la tradition, qui vous relie à l'essence même de la cordillère des Andes.

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 tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 et 17ºC**

Notes de dégustation

D'une couleur pourpre intense, ce vin présente des arômes de prune où les saveurs de fruits rouges se prolongent en bouche. L'arrière-goût est épicé.

Accords

Accompagne parfaitement les viandes rouges, les plats épicés comme l'agneau aux herbes de Provence et les plateaux de roquefort, de gorgonzola ou de fromages bleus.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés dans de petites caisses et, après une sélection manuelle des grappes sur des tables, ils sont égrappés et laissés pendant 2 à 3 jours à des températures très basses. La fermentation a lieu à des températures modérées, autour de 26-27º, afin d'exprimer au maximum le potentiel aromatique et la couleur des raisins. Après la fermentation malolactique, le vin est laissé sur ses lies pendant quelques mois pour s'arrondir et exprimer tout son caractère fruité et sa douceur.

Vins de Chile

Las Alturas Chardonnay

Des sommets enneigés aux pentes de la vallée centrale, nos vins reflètent l'altitude et la pureté des vignobles chiliens. Las Alturas évoque la connexion avec la nature dans son état le plus pur. Un goût unique, né de la passion et de la tradition, qui vous relie à l'essence même de la cordillère des Andes.

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 tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 8 y 10ºC**

Notes de dégustation

Belle couleur jaune citron avec des arômes frais d'agrumes. La bouche conserve des notes d'agrumes et de melon sucré, avec l'intensité classique de ce cépage.

Accords

Il se marie parfaitement avec les fruits de mer tels que les crevettes, les pétoncles et les poissons blancs grillés ou cuits au four. Il accompagne également les viandes blanches, comme le poulet ou la dinde au four avec des fines herbes, des raisins secs crémeux ou des fromages à pâte molle.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés au moment précis où ils expriment tout le potentiel du célèbre Chardonnay de la vallée d'Aconcagua. Après l'égrappage et une douce macération du moût avec ses peaux à basse température, il est fermenté à une température fraîche inférieure à 13ºC pendant plus de 20 jours. Le vin est conservé pendant 60 jours en contact avec ses lies fines pour arrondir le palais.

Vins de Chile

Las Alturas Sauvignon Blanc

Des sommets enneigés aux pentes de la vallée centrale, nos vins reflètent l'altitude et la pureté des vignobles chiliens. Las Alturas évoque la connexion avec la nature dans son état le plus pur. Un goût unique, né de la passion et de la tradition, qui vous relie à l'essence même de la cordillère des Andes.

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 tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 8 et 10ºC**

Notes de dégustation

Vert citron, herbacé, citrique et tropical. Un vin vif et frais qui vous séduit dès la première gorgée jusqu'à une fin en bouche élégante et persistante.

Accords

Servir avec des salades d'avocats frais et des plats à base d'agrumes comme le ceviche. Il est idéal pour accompagner les plats de poissons cuits au four avec des légumes ou des fromages frais comme la mozzarella ou la feta.

Informations techniques

Le moment optimal de la récolte est déterminé après un suivi rigoureux de la maturation des raisins,. Les raisins sont égrappés et soumis à des macérations à des températures inférieures à 10 degrés pendant 6 à 8 heures. Les fermentations ont lieu à basse température afin de maximiser les arômes primaires typiques de ce cépage.