



## 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.

### 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  
**À servir entre 15 y 17°C**

### 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 26-27°, 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.