



Vins de Chile

Pico Andino Cabernet Sauvignon

Pico Andino vous invite à profiter d'une vue et d'un vin unique. Il est élaboré à partir de raisins qui poussent sous les sommets imposants 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
Servir entre 15 et 17°C

Notes de dégustation

De couleur rouge profond avec des arômes de mûres et de cassis, ce vin a une bouche riche en arômes de fruits noirs avec une longue finale et de subtiles notes d'épices.

Accords

Parfait avec les viandes rouges en ragoût ou grillées et fromages affinés.

Informations techniques

Les raisins sont cueillis à la main et transportés à la cave dans de petits paniers afin de préserver les grappes entières et non endommagées. Ensuite, les raisins sont égrappés et macérés à froid (pendant 2-3 jours à très basse température). La fermentation a lieu à des températures modérées (26 à 27 °C) afin d'exprimer au mieux le potentiel aromatique et la couleur du raisin. Après une fermentation malolactique, le vin est élevé sur lies pendant quelques mois afin de préserver le caractère fruité intense, la concentration et la souplesse.