



### 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.



### 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 le 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.

### ☐ Informations techniques

Le moment de la vendange est déterminé avec soin afin d'exprimer tout le potentiel du célèbre Chardonnay de la Vallée Centrale. 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.

### ☐ Derniers Prix

**OR**  
2020 Berliner Wein Trophy: Casa Solis Chardonnay 2019



### 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 tranquile**

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.



### 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 le Carmenere.

CÉPAGE  
**Sauvignon blanc**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**13%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Servir entre 8 et 10°C**

### ☐ Notes de dégustation

Élégante 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

Idéal 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.