



MONTES – Alpha – Cabernet-Sauvignon VALLÉE CENTRALE, CHILI

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
00322586

CÉPAGE
90% Cabernet-sauvignon
10% Merlot

PAYS
Vallée centrale – Chili

ALCOOL
14.5

FORMAT
750

DISTRIBUTION
Produits SAQ

MILLÉSIME
2019

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

APPELLATION
D.O. Valle del Colchagua



21⁸⁵\$



VIGNOBLE

LIEU, NOM
Vallée de Colchagua (Rapel), Vallée Centrale

ALTITUDE
Élévations variées

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Densité: 5,555 plants / ha
Rendement: 7000 kg/ha

TYPE DE SOL

Sols granitiques et argileux avec quantités variables de matière organique

CARACTÉRISTIQUE

La vallée de Colchagua est une sous-région de la vallée de Rapel, appartenant à la grande région vinicole de la Vallée Centrale

La petite région d'Apalta, sorte de vallée en fer à cheval, se trouve située entre les collines de la côte ouest et la rivière Tinguiririca, un affluent du fleuve Rapel. Le climat y est de type méditerranéen, marqué par fortes variations thermiques entre le jour et la nuit.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Élevage (55%) en barriques de chêne français – de un, deux ou trois vins – pendant 12 mois

SPÉCIFICITÉS –

Montes utilise des techniques d'irrigation durable de type « goutte à goutte »

DÉGUSTATION

VISUEL

Rouge intense violacé.

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

3,7 g/L

OLFACTIF

Nez très expressif offrant des arômes de fruits rouges et noirs très mûrs tels que les figues et les mûres sauvages, avec des nuances de crème de cassis et de poivre noir épicé sur un fond de tabac. Des notes de pâtisserie et de chocolat noir s'ajoutent aux notes vanillées du chêne français.

GUSTATIF

Les saveurs en bouche sont équilibrées, amples, marquées par une riche acidité et des tanins ronds qui apportent la structure et une impression de douceur. Tout mène à une longue finale élégante.

ACCOMPAGNEMENT

Le vin idéal avec les viandes rouges, le bœuf, les spaghettis à la sauce bolognaise, et les côtelettes d'agneau garnies d'une sauce aux champignons et cabernet.

TEMPÉRATURE

18°C à 20 °C

Carafer au moins 30 minutes avant de servir

TEMPS DE GARDE

Jusqu'à 10 ans

PRIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING – MARS 2024

94 points – Mill. 2022