



19<sup>05</sup>\$



# VIU MANENT – Cabernet Sauvignon Gran Reserva – 2021

VALLE DE COLCHAGUA, CHILI

## SPÉCIFICATIONS

### CODE SAQ

14199882

### PAYS

Valle de Colchagua – Chili

### FORMAT

750

### MILLÉSIME

2021

### APPELLATION

Valle de Colchagua

### CÉPAGE

95 % Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc

### ALCOOL

14

### DISTRIBUTION

Produits SAQ

### TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

## VIGNOBLE

### LIEU, NOM

Colchagua, Chili

### CARACTÉRISTIQUE

Le vignoble de San Carlos a été planté il y a plus de 100 ans dans une densité de 488 pieds par hectare dans un sol argilo-sablonneux parfaitement drainé. Les températures modérées ont donné une belle maturité avec une acidité naturelle plus élevée que d'habitude.

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Après éraflage et foulage, les raisins ont fermenté en cuves inox à 25 – 27 °C afin de ne pas extraire trop de tanins et produire un vin équilibré et élégant. Après une macération post-fermentaire de 7 à 10 jours suivie de la fermentation malolactique, 81 % du vin a été élevé en barriques usagées de chêne français pendant 10 mois, et les autres 19 % sont passés en cuves de béton. Après un léger filtrage, le vin a été embouteillé.

## DÉGUSTATION

### VISUEL

Rouge rubis intense.

### OLFACTIF

Arômes de fruits bien mûrs, baies rouges, cassis et figues, mêlés à de subtiles notes d'épices exotiques.

### GUSTATIF

Parfaitement structuré en bouche, c'est un vin équilibré avec des tanins, une acidité et des notes de chêne bien assemblés. L'ensemble se tient agréablement jusqu'à la longue finale.

### ACCOMPAGNEMENT

On aime ce vin avec le rosbif, le gigot d'agneau et les brochettes cuites au barbecue.

### TEMPÉRATURE

16°C à 18 °C

### ACCOMPAGNE

Viandes Rouges

## AUTRES INFORMATIONS

### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2,4 g/L