



## LIGUR BOUTIQUE WINE – CABERNET SAUVIGNON

**Raisins** : 100 % Cabernet sauvignon.

**Zone d'origine** : Nancagua, Vallée de Colchagua, Chili.

**Production** : la vendange est faite à la main. Les raisins sont transportés à la cave pour un égrappage suivi d'une fermentation d'un mois avec des remontages périodiques. A l'issue de la fermentation alcoolique le vin macère avec le marc pendant deux semaines. Le vin de goutte est soutiré dans une cuve pour finir sa fermentation malolactique. Après celle-ci, 10% du vin est élevé pendant six mois dans des barriques de chêne français.

**Degré alcoolique** : 13,5 % vol.

**Acidité** : 5,6 g/l.

**Sucre résiduel** : 2,16 g/l.

**Couleur** : rouge cerise intense.

**Arôme** : très fruité avec une prédominance de fruits rouges mais bien en équilibre avec les notes épicées caractéristiques de l'élevage, telles que la vanille, le moka et le tabac.

**Bouche** : frais et soyeux avec une structure moyenne et une fin de bouche élégante et fruitée.

**Mets/accords classiques** : excellent pour accompagner des viandes grillées et des fromages.

**Service** : servir à 16 °C.