



LIGUR BOUTIQUE WINE – CABERNET SAUVIGNON 2014

Raisins : 100 % Cabernet sauvignon.

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

Dénomination : D.O. Valle de Colchagua.

Production : la vendange provient de vignes plantées en 1942 avec un rendement de 7 000 Kg/ha. 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, 15% du vin est élevé pendant 6 mois dans des barriques de chêne français. Production : 3 000 bouteilles.

Degré alcoolique : 13,5 % vol.

Acidité : 5,85 g/l.

Sucre résiduel : 2,34 g/l.

pH : 3,31

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.