

La sélection
de
l'étranger

BODEGA BENEGAS



BENEGAS LYNCH CABERNET FRANC 2007

Zone d'origine : Finca Libertad, Cruz de Piedra, Maipú, à Mendoza. Altitude : 850 m. Vignoble planté par M. Tiburcio Benegas en 1899.

Type de sol : Finca Libertad (graveleux, caillouteux – petits galets roulés et argileux).

Raisin : 100% Cabernet Franc.

Production : la récolte des raisins se fait pendant les quinze derniers jours du mois d'avril. Macération à froid. Fermentation alcoolique à 25° C. Macération fermentaire pendant 20 jours. Fermentation malolactique dans des barriques neuves de chêne français de 500 litres où le vin reste après en élevage pendant 18 mois. Une fois mis en bouteille, il est gardé en cave pendant 5 ans avant d'être commercialisé.

Degré alcoolique : 14,5 % vol.

Acidité : 5,20 g/l

pH : 3,6

Sucre résiduel : 2,27 g/l

Couleur : rouge très intense avec des reflets tuilés.

Arôme : notes de fruits noirs mûrs, poivron rouge grillé, et la fraîcheur typique du cépage que se mélange avec des notes de cacao et de vanille provenant de l'élevage en barriques.

Bouche : puissante, avec une grande présence de tannins mûrs et juteux. En milieu de bouche le vin dévoile un jeu de couches où l'on trouve les arômes aperçus au nez ainsi qu'une grande élégance et une fin expressif, long et persistant.

Mets/accords classiques : idéal pour accompagner le gibier cuit à la braise, des sauces complexes ou bien de fromages affinés de lait de vache ou brebis.

Service : servir à 15-17°C.

Temps de garde moyen : 15-20 ans.