

La sélection  
de  
l'étranger

# BODEGA BENEGAS



## MERITAGE 2007

**Zone d'origine** : Finca Libertad, Maipú, à Mendoza. Vignobles d'entre 80 et 120 ans. Le rendement par hectare de ces vignobles non-greffés et irrigués par inondation est de 2 000 Kg.

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

**Raisin** : 50% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Petit Verdot.

**Production** : la récolte des raisins de Malbec, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon se fait à la main pendant les derniers quinze jours du mois d'avril, celle du Merlot et du Petit Verdot se fait pendant les derniers jours du mois de mars. La récolte est transportée à la cave dans des caquettes de 15-17 Kg. Une fois arrivés en cave, les raisins sont triés avant d'être éraflés.

Macération à froid. Fermentation alcoolique à 25-30° C, avec un pic de 31° C à la fin, pour augmenter la couleur. Macération fermentaire pendant 20 jours. Fermentation malolactique séparée pour chaque cépage, dans des barriques neuves de chêne français. Pour le Cabernet Franc, les barriques sont de 500 litres. Après 12 mois d'élevage, le vin est assemblé et soutiré en barrique pendant 6 mois de plus. Une fois mis en bouteille, il est gardé en cave pendant cinq ans avant d'être commercialisé.

**Degré alcoolique** : 14,5 % vol.

**Acidité** : 4,75 g/l

**pH** : 3,9

**Sucre résiduel** : 2,78 g/l

**Couleur** : rouge intense brillant avec des reflets tuilés.

**Arôme** : la complexité de l'assemblage des cépages qui composent ce vin dévoile au nez des arômes de fruits rouges et noirs, de cèdre et de bois de santal. Les notes d'épices comme le clou de girofle et la cannelle se mélangent avec des notes de cacao et de vanille provenant de l'élevage en barriques.

**Bouche** : beaucoup de personnalité dès son entrée veloutée en bouche. Corsé et concentré, avec des notes de cassis, d'épices et de caramel. La fin se présente douce, avec un belle et persistante longueur en bouche.

**Mets/accords classiques** : idéal pour accompagner des ragouts à cuisson longue. Comme il s'agit d'un vin de grande charge tannique, il accompagne très bien les viandes rouges et le gibier. Le style de vin se rapproche de celui des Grands Crus de Bordeaux!

**Service** : servir à 17-18 °C.

**Temps de garde moyen** : 15-20 ans.