

**VALDIVIESO****Chili**

<https://www.caballoloco.cl>

Valdivieso

Single Vineyard 2014

HISTOIRE :

Le domaine Valdivieso, fondé en 1879, est dirigé avec succès par la famille Mitjans depuis les années 1950. Valdivieso défend des valeurs de respect du terroir, d'authenticité et d'innovation, reflets d'un Chili viticole ambitieux. Brett Jackson, œnologue néo-zélandais, est le winemaker en chef depuis 2001. Il façonne le style des gammes Caballo Loco et Single Vineyard, produisant des vins issus des meilleurs terroirs du pays.

Si Caballo Loco incarne l'esprit libre du domaine, avec des vins puissants et intemporels, nés de la vision hors normes de la famille, la gamme Single Vineyard, quant à elle, révèle l'identité du terroir Chilien.

Le Single Vineyard 2014 provient du vignoble La Rosa, situé sur le flanc nord de la cordillère de la côte. Il bénéficie d'une bonne amplitude thermique, favorisant une maturation lente du Cabernet Franc, âgé d'environ 50 ans.

CÉPAGE : Cabernet Franc
APPELLATION : Sagrada Familia
RÉGION : Valle de Curicó
TERROIR : Granite décomposé
ALTITUDE : 250m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE :
12 mois en fûts de chêne français

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 15 ans
Température de service : 15-18°C



NOTES PRESSE :

James Suckling : 90/100

Wine Enthusiast : 89/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin a une robe rubis aux reflets grenat. Le nez offre des arômes de fruits rouges mûrs, de poivron vert, de fleurs et d'épices. En bouche, l'attaque est souple, les tanins fins et bien intégrés. L'équilibre entre fraîcheur et richesse du fruit se prolonge sur une belle longueur, marquée par des touches de cacao et de poivre doux. Élégant et expressif, ce vin reflète fidèlement son terroir chilien.

ACCORDS :

Magret de canard, filet mignon, Tian de légumes, Risotto aux champignons

