



*Coureur
des vignes*



CABERNET SAUVIGNON

REMOLINOS

FINCA DECERO

MENDOZA, ARGENTINE

LE PRODUCTEUR

Fidèles à la signification de «Decero », à partir de zéro, les vignes et les chais de Finca Decero ont été plantés et construits à partir d'une parcelle vierge de terre dans les contreforts des Andes, à Mendoza. Situés à 1050 mètres d'altitude, dans la réputée sous-appellation d'Agrelo, une des plus hautes en altitude de tout Mendoza, le vignoble au caractère unique est nommé « Remolinos », signifiant petits tourbillons de vent. Ces courants circulent autour des vignes et maintiennent les grappes au sec et en parfaite condition jusqu'à leurs vendanges, faites à la main !

LE VIN

Le Cabernet Sauvignon est un des grands classiques de Decero. Ce millésime passablement frais met de l'avant des arômes intenses d'épices, de cassis, et de tabac. La bouche est fruitée et bien équilibrée, sans notes végétales, avec juste ce qu'il faut d'acidité pour préserver la fraîcheur et la typicité du Cabernet. Le vin est élevé 14 mois en fûts de chêne français, dont 30% sont neufs, afin d'ajouter encore plus de complexité au vin. Un vieillissement supplémentaire de deux ans en bouteille permet aux tannins et au bois de s'intégrer admirablement, et le vin est maintenant prêt à boire ! Il accompagnera à merveille les grillades de bœuf et l'osso-bucco aux champignons sauvages !

lissement supplémentaire de deux ans en bouteille permet aux tannins et au bois de s'intégrer admirablement, et le vin est maintenant prêt à boire ! Il accompagnera à merveille les grillades de bœuf et l'osso-bucco aux champignons sauvages !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Cabernet Sauvignon
- Parcelles : Remolinos, Agrelo (1050 mètres d'altitude)
- Vendanges : manuelles
- Sols : argile sablonneuse sur fond graveleux
- Élevage : 14 mois en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +12178640

