



*Coureur  
des vignes*



# ROYALE CABERNET SAUVIGNON

## VINA KOYLE

### ALTO COLCHAGUA, CHILI

#### VINA KOYLE

Koyle est le projet de la réputée famille Undurraga (Vina Undurraga), dont les vins s'inscrivent dans la tradition vinicole chilienne depuis 1885. Lancés dans cette aventure sous les conseils expérimentés de leur père, les quatre frères et sœur Undurraga poursuivent l'ambition de réaliser des vins personnels, témoins du terroir unique de l'Alto Colchagua. Dans les hauts contreforts de la Cordillère des Andes, à Los Lingues, environ 1h de route au sud de la capitale Santiago, Koyle a élu domicile au cœur d'un terroir qui offre des conditions optimales : beaucoup de soleil, un vent frais pour tempérer, un sol minéral et escarpé. Afin de permettre la pleine expression des qualités de ce terroir, Koyle travaille entièrement en biodynamie.

#### LE VIN

Pour élaborer ce vin, Cristóbal Undurraga, vigneron et viticulteur, a soigneusement sélectionné les meilleures grappes, cueillies à la main. Chaque parcelle a été vinifiée séparément, afin que la subtilité de chaque terroir s'exprime. L'assemblage final permet d'atteindre l'équilibre délicat entre concentration, complexité, et fraîcheur. Le climat méditerranéen influencé par les vents frais des Andes donne lieu à un

Cabernet Sauvignon pur et opulent, qui est élevé 18 mois en fût de chêne français puis embouteillé sans aucune filtration. Ajoutés les uns aux autres, ces éléments lui valent la 88<sup>ème</sup> place dans le Top 100 Wine Spectator !

À première vue, ce vin se caractérise par une robe rouge violacée intense. Les arômes expressifs de fruits noirs ouvrent la voie à des notes secondaires de graphite et d'épices. La bouche est charnue et fruitée, avec des tanins présents, mais soyeux. Au final, on obtient un Cabernet Sauvignon très élégant, qui démontre tout le potentiel du terroir unique d'Alto Colchagua ! À déguster avec des empañadas de viande ou un gigot d'agneau aux canneberges.

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 85% Cabernet Sauvignon, 13% Malbec, 2% Carmenere
- Elevage : 18 mois en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 14,5%

**Code SAQ : + 12176652**

