



## 2014 Cabernet Sauvignon

Gran Reserva, Valle del Maipo, Viña Santa Alicia

Médaille d'or à Mundus Vini

### Description:

Un Cabernet Sauvignon très expressif, en provenance de Maipo, la plus célèbre des vallées où ce cépage est cultivé. La devise de Santa Alicia: «La qualité avant tout et l'expression du terroir».

### Note de dégustation:

Pourpre, presque noir au centre. Le nez est ouvert et élégant avec des parfums de mûres et de myrtilles, se mariant aux notes de moka et de cacao. Belle maturité de fruit en bouche avec à nouveau des baies bleues et noires et une trace de cassis ; les tannins sont mûrs et fondus, relevés par une agréable note de fraîcheur; les arômes toastés sont subtils et accompagnent la finale persistante. Un vrai Maipo Valley!

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec le chili con carne, les boulettes de viande, les lasagnes, les pizzas et le ragoût de bœuf. Vous l'apprécierez également avec un gratin de maïs, du poulet ou des tourtes à la viande.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Chili                     |
| <b>Région:</b>         | Vallée Centrale           |
| <b>Sous-région:</b>    | Maipo                     |
| <b>Producteur:</b>     | Santa Alicia              |
| <b>Notation(s):</b>    | Mundus Vini , Score 18/20 |
| <b>Elaboration:</b>    | 12 Mois en Barrique       |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle            |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.0 %                    |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2022             |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Cabernet Sauvignon   |
| <b>Référence:</b>      | 0785814                   |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Gran Reserva  
Valle del Maipo  
Viña Santa Alicia

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** Mundus Vini , Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 100% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2022  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.