



Decero Cabernet Sauvignon 2019

CHF 24.00 | 10 cl = CHF 3.20

Au nez, ce cabernet Decero a des notes classiques de cassis et de cerise. Ce vin est extrêmement typique du cépage, car en bouche, vous goûterez le chocolat et la menthe. Une bonne longueur caractérise ce vin.

Producteur	Finca Decero - Remolinos Vineyard
Type d'article	Vin rouge
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	400369
Accord mets et vins	Plats mijotés, Grillades, Plats de poisson raffinés
Avis	James Suckling 91/100



Vinification

Les raisins sont vinifiés individuellement par parcelle. Macération à froid de 5 à 7 jours. Ensuite, 10 jours de fermentation à température contrôlée en cuve d'acier, suivis de 15-18 jours de macération post-fermentaire. Fermentation malolactique et ensuite 14 mois d'élevage en barriques françaises (30% de bois neuf).

Terroir

Les vignes de cabernet sauvignon de Finca Decero sont plantées sur des sols riches en cailloux. Les vignes sont situées à une altitude de 1050 mètres. Les nuits fraîches aident à préserver l'acidité naturelle et la fraîcheur des arômes.

Histoire

Finca Decero, autrefois un coin de terre dénudé dans les contreforts argentins des Andes, est désormais un vignoble unique. Le nom Decero signifie "à partir de zéro". On attache beaucoup d'importance au fait que le travail soit fait à la main.

