



BOUCHON FAMILY WINES



Valle del Maule - Chili

www.bouchonfamilywines.com

Mingre - 2020

Appellation : DO Maule Valley

Cépage : 40% Carménère, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah et 10% Carignan

Terroirs : Sols granitiques anciens et argileux

Région : Central Valley

Élevage : 18 à 24 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Issu de vignes soigneusement cultivées à 45 km de l'océan Pacifique, il capture la pureté du terroir dans chaque goutte. Parfait pour accompagner des viandes rouges rôties et des gibiers, ce vin révèle son plein potentiel après une heure de décantation. Avec un potentiel de garde de plus de 15 ans, il devient un choix idéal pour les moments mémorables.

Le domaine

La saga des Bouchon commence en 1887 avec l'arrivée d'Émile Bouchon au Chili. La famille, établie dans la région de Colchagua, puis dans celle de Maule en 1977, perpétue cette histoire en ajoutant un chapitre passionnant : redonner vie aux vieux cépages de Maule, comme le païs, en réhabilitant des techniques viticoles séculaires et en accordant une grande attention au terroir. Avec trois vignobles à Maule, les Bouchon adoptent une approche bio, préservant le meilleur du passé tout en incorporant des éléments modernes, créant des vins singuliers qui racontent une histoire

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Fruits mûrs, tabac et graphite

Généreux et des tanins soyeux parfaitement équilibrés

Conseils

T° de Service : 16 - 18° C

Potentiel de garde : 15 ans et plus

Accords

Côte de bœuf grillée

Civet de chevreuil aux champignons des bois



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.65

Acidité totale (H2SO4) : 5.59 g/L

Sucre résiduel : 3.06 g/L