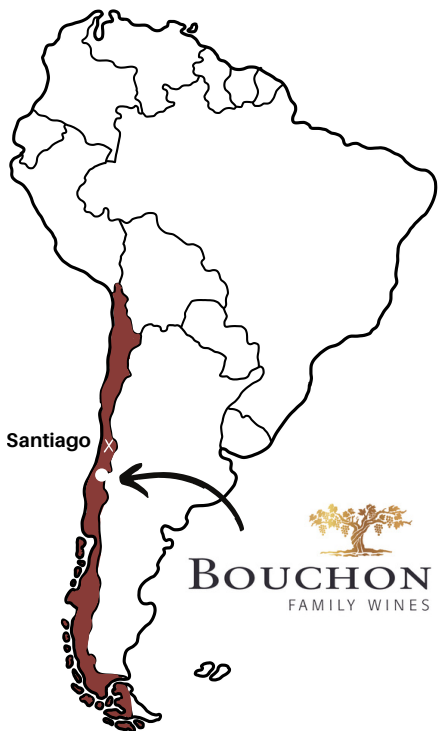




BOUCHON FAMILY WINES

Valle del Maule - Chili



www.bouchonfamilywines.com

Vigno - 2021

Appellation : DO Maule Valley

Cépage : Carignan

Terroirs : Sols granitiques anciens et argileux

Région : Central Valley

Élevage : 12 mois en foudre, 1 an en bouteille

Un mot sur la cuvée

Ce Vigno est issu d'anciennes vignes de Carignan plantées en gobelet dans le secano interior de Cauquenes, conduites sans irrigation, sur des sols granitiques anciens à dominante argileuse. Le millésime 2021 présente un profil équilibré : maturité aboutie et acidité préservée, traduisant une saison tempérée favorable à une évolution lente et homogène des raisins. La vinification privilégie l'extraction mesurée et le respect du fruit, suivie d'un élevage de 12 mois en foudre puis d'un affinage en bouteille. Le vin offre structure, fraîcheur et définition, avec un potentiel de garde supérieur à 10 ans.

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 : Nez de fruits noirs mûrs et nuances minérales.

Bouche longue, juteuse, avec des tanins fins et une belle acidité naturelle.

Conseils

T° de Service : 16 - 18° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Gigot d'agneau rôti aux herbes

Côte de bœuf grillée, sauce au vin rouge



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.6

Acidité totale (H2SO4) : 5.3 g/L

Sucre résiduel : 2.6 g/L