



BOUCHON FAMILY WINES

Valle del Maule - Chili



www.bouchonfamilywines.com

Block Series - 2024

Appellation : DO Maule Valley

Cépage : Carménère

Terroirs : Sols granitiques anciens et argileux

Région : Central Valley

Élevage : 12 mois en fûts de chêne français

Un mot sur la cuvée

Ce Carmenère, issu de raisins sélectionnés à faibles rendements dans la vallée du Maule, provient de sols profonds à dominante granitique, riches en argile et en silice, qui apportent structure et profondeur. Le climat chaud et sec, tempéré par des nuits fraîches, favorise une belle intensité aromatique tout en préservant l'équilibre. Les vendanges manuelles, associées à une vinification précise (macération à froid, fermentation en cuves inox et macération prolongée), permettent d'obtenir un vin structuré et élégant. L'élevage en barriques de chêne français apporte complexité et rondeur. Le millésime 2024 présente un profil concentré et harmonieux.

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 intense de cerise noire, prune et fruits des bois, relevé d'épices fines comme poivre noir, romarin et feuille de laurier.

Bouche soyeuse et concentrée, avec une texture ronde et un final long et harmonieux.

Conseils

T° de Service : 16 - 18° C

Potentiel de garde : 8 ans et plus

Accords

Cassoulet traditionnel

Épaule d'agneau confite aux herbes



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.55

Acidité totale (H2SO4) : 5.64 g/L

Sucre résiduel : 1.0 g/L