

DRINKS.

Casa Silva Carmenère Reserva 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40839121
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Chili
Région	Province de Colchagua
Embouteilleur	Casa Silva, San Fernando, O'Higgins, Chile
Marque	Casa Silva
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Bouquet complet avec du piquant et du cassis.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Carménère
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés



Millésime	2021
En accord avec	veau et bœuf, viandes rouges, gibier

Description

La cave Casa Silva est l'une des plus renommées du Chili et joue un rôle de pionnier dans la viticulture durable du pays. Pour ces raisons, elle porte le label "Certified Sustainable Wine of Chile" (Vin durable certifié du Chili). Tout a commencé il y a plus de 100 ans. La famille Silva a émigré de Bordeaux vers la vallée chilienne de Colchagua en 1892, en emportant avec eux le cépage Carménère, qui était victime du phylloxéra en France. Cette démarche courageuse de repartir de zéro au Chili a été récompensée, car la cave Casa Silva est la plus récompensée du Chili. L'entreprise est maintenant dirigée par Mario Silva et ses 4 fils, représentant les 5ème et 6ème générations. Ensemble, ils soutiennent activement le vigneron José Ignacio Maturana, dont la longue expérience d'œnologue est très appréciée.

Les conditions sont idéales pour la viticulture dans la partie centrale du Chili, à 135 km au sud de Santiago, nichée entre les Andes, l'océan Pacifique et le désert d'Atacama. La famille possède trois vignobles différents dans l'appellation Colchagua: "Los Lingues" situé au nord, au pied des Andes; "Angostura" au centre de la vallée, où se trouve la cave actuelle; et "Lolol", à 15 km de la côte pacifique. Une grande attention a toujours été accordée au cépage Carménère. Pendant longtemps, il a été considéré comme une variante du Merlot, mais il présentait tout de même une grande différence de goût - restant inexplicée - avec les Merlots d'autres pays. Seule une analyse ADN effectuée en 1994 a prouvé que le Carménère était une variété indépendante; la différence de goût s'expliquant par le fait qu'il n'avait pas été cultivé dans son pays d'origine, la France, depuis longtemps. La fermentation des raisins se déroule dans des cuves en acier inoxydable, à 28 degrés, suivie d'une macération de 10 jours. Le vieillissement se fait dans des barriques françaises 100% neuves pendant au moins 11 mois.