

DRINKS.

Casa Silva Carmenère Microterroir Les Lingues 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408393
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Chili
Région	Colchagua
Embouteilleur	Viña Casa Silva, Hijuelas Norte S/N, San Fernando, Chile
Marque	Casa Silva
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Visqueux, puissant et pourtant élégant, avec beaucoup de fondant, une acidité agréable et des tanins doux. On y trouve des notes de diverses baies sombres, de café, de bois de chêne, de vanille, de chocolat, de tabac, de poivre noir, de piment, de paprika, de menthe, de cuir et de cerises.
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	2017
En accord avec	cuisine asiatique, volaille, grillades, veau et bœuf, agneau, cuisine méditerranéenne, porc

Description

La cave Casa Silva se trouve au Chili, plus précisément dans la vallée de Colchagua à l'ouest des Andes et un peu au nord de la ville de San Fernando. La famille Silva vit dans la vallée depuis 1892, date à laquelle le Français Emilio Bouchon a émigré au Chili et s'est consacré à la viticulture dans cet environnement passionnant. Cependant, ce n'est qu'en 1997 que Mario Silva et ses fils ont commencé à presser des vins sous leur propre marque - Casa Silva. La maison possède cinq sites viticoles, qui présentent une très grande diversité en termes de sol et de microclimat. Le Casa Silva Microterroir Les Lingues est un vin issu d'un vignoble situé au pied de la Cordillère des Andes, planté principalement de Carménère et de Cabernet Sauvignon. Les écarts de température entre le jour et la nuit atteignent souvent 20°C, ce qui favorise la concentration des arômes de fruits dans les baies. Les vents frais font en sorte que les températures se situent généralement dans une fourchette très favorable. Les sols sont des dépôts sédimentaires de sable, de lœss et de pierre à faible teneur organique, créés par l'action de l'eau et la force de l'érosion. Seuls les raisins Carménère sont sélectionnés pour le Microterroir Les Lingues. Ils sont macérés dans le moût pendant dix jours, puis fermentés pendant seize jours. Cette opération est suivie d'une nouvelle macération, qui dure 15 jours, et d'une fermentation malolactique dans des fûts de chêne français de 500 litres. Le même milieu de maturation est utilisé pour le dernier vieillissement de douze mois. Le Casa Silva Microterroir Les Lingues accompagne à merveille l'agneau rôti, le steak, le poulet farci, les côtes de porc et d'autres spécialités de barbecue. Le vin rouge déploie également tout son potentiel lorsqu'il accompagne des plats indiens ou espagnols.