

## CABERNET SAUVIGNON

<b>Pays:</b>	Chili
<b>Région:</b>	Curico
<b>Appellation:</b>	Curico Valley
<b>Cépages:</b>	100 % Cabernet sauvignon
<b>Degré d'alcool:</b>	13.2 %
<b>Température de service:</b>	+/- 16-18°C
<b>A conseiller avec:</b>	grillades, pâtes, fromage, dinde, poulet
<b>Description:</b>	<p>Le NABITO Cabernet Sauvignon est un vin chilien de qualité originaire de la vallée de Lontué, au centre de la région viticole. Le fournisseur est Vina Correa Albano, dont Sébastien Astaburuaga est le directeur. Sébastien Astaburuaga a une réputation excellente dans le monde du vin chilien. Il est né d'une famille de viticulteurs et il a une expérience énorme, partiellement grâce à son travail pendant des années comme oenologue chez Vina San Pedro. En 1991, il a repris la maison traditionnelle de sa famille ainsi que les caves et il a commencé à faire ses propres vins. La maison Correa Albano, fondée en 1865, a déjà une histoire très riche. Don José Correa Albano importait les cépages nobles français (originaires de Bourgogne et de Bordeaux) au Chili pour la première fois, afin de commencer son propre vignoble dans la région de Curico. Aujourd'hui, la Maison Correa Albano est déjà producteur de vins fins depuis 5 générations. Dans la Vallée de Lontué, où se trouve le vignoble, le climat est idéal pour la viticulture. Cette vallée est située à 200 km au sud de la capitale du pays, Santiago de Chile. Les températures d'été y sont plus modérées qu'ailleurs au Chili, grâce à l'influence de l'Océan Pacifique. Le climat est méditerranéen avec de la pluie régulière pendant l'hiver (environ 600mm par an). Les sols sont argileux ce qui garantit des conditions optimales pour les vignes. Les vendanges ont généralement lieu en mars. Le NABITO cabernet sauvignon est un vin brillant avec une couleur rouge intense. En nez, les arômes de fruits rouges tel que cassis sont bien présent. La bouche aux tanins relativement souples, confirme notre première impression en mélangeant en fin de bouche cassis et des notes de réglisse. On peut le boire maintenant, mais sans obligation, car grâce à sa charpente tannique, ce vin gardera son</p>

caractère encore quelques années.

