



Fabre & Montmayou
PATAGONIA - ARGENTINA



PATAGONIA BARREL SELECTION CABERNET SAUVIGNON

LOCALISATION DU VIGNOBLE

Alto Valle, Rio Negro, Patagonia

AGE DU VIGNOBLE

30 ans en moyenne

CÉPAGES

100% Cabernet Sauvignon

RENDEMENT

45 hl/ha

Effeuillage et vendange en vert en décembre.

La vendange est réalisée manuellement.

Un tri minutieux est effectué à la main avant la vinification afin de sélectionner les meilleurs raisins.

FERMENTATION

Une macération à froid est réalisée à 10-12°C pendant 5 jours avant la fermentation qui est effectuée à une température contrôlée de 26°C, afin de préserver l'expression optimale du "terroir". S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération de 28-30 jours.

ÉLEVAGE

60% du vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Intense couleur rouge. Des arômes séduisants de fruits rouges avec des notes de vanille et de chocolat. Un vin fantastique avec une finale élégante et ronde. Parfait avec des viandes rouges, des plats riches et les fromages.

1993  2013

20th Anniversary