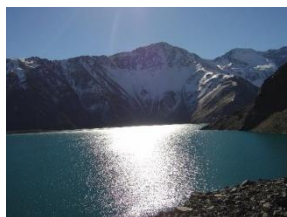


Chili
Maipo



Antiguas Reservas Cabernet Sauvignon

Robe rouge rubis intense et brillante. Les arômes sont nettement fruités et épicés, donnant une première impression de prune, framboise, cerise et une note florale avec du poivre frais. Par la suite, il laisse place au caramel accompagné de vanille et d'un parfum fumé. En bouche, il présente une acidité moyenne à forte, des tanins ronds et une sensation très fruitée. C'est un vin élégant avec un corps intense, frais et long en bouche.

Informations Techniques

Cépages	100% Cabernet Sauvignon
Région	Maipo
Appellation	DO Valle de Maipo
Altitude	420 - 630 m
Vignobles	Buín et Macul, exposés nord et sud.
Age des vignes	20 ans
Densité de plantation	2 300 à 5 000 Pieds/Ha
Rendements	8 à 9 Tonnes/Ha
Sol	Calcaire, sable et pierres
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges Manuelles en avril. Macération préfermentaire à froid pendant 7 jours. Fermentation alcoolique à température contrôlée pendant 9 à 10 jours. Macération post-fermentaire de 20 jours.
Elevage	12 mois en fûts de chêne français.
Alcool	14,00%
Acidité	4,95 g/l
PH	3,6
Sucre Résiduel	2,5 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	16 - 18 °C



89/100 R.Parker

C
O
U
S
I
Ñ
O

M
A
C
U
L

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Maipo

Proche de la capitale Santiago, la vallée de Maipo est le berceau de la culture de la vigne au Chili et la région viticole la plus connue du pays. La législation de 2011 qui a découpé le vignoble transversalement l'a divisée en 3 sous-régions d'Est en Ouest : la Maipo 'Andes', La Maipo 'Entre Cordilleras' et la Maipo 'Costal'. A l'intérieur de la Maipo Andes se situe la DO de Maipo qui ne s'étend que sur 900 hectares alors que la totalité de la Maipo couvre plus de 10.000 hectares de vignes. La DO Maipo est elle-même subdivisée en 3 districts : Buin, Macul, Puente Alto. C'est là que se trouvent les vignobles emblématiques de la région plantés essentiellement en cabernet sauvignon. Le climat est de type méditerranéen sec avec des températures maximales de 33°C en été. Les nuits sont fraîches (moins de 15°C) et l'amplitude de température entre le jour et la nuit est en moyenne de 18°C. La pluviométrie est très faible, environ 160 mm par an, et les vignobles sont systématiquement irrigués. Les sols de la Maipo Andes sont colluviaux avec des proportions variables de pierres et d'argile.

Cousiño Macul

Parmi les Maisons chiliennes les plus anciennes, Cousiño Macul est la seule à être restée entre les mains des descendants directs du fondateur, Matias Cousiño. Le Domaine lui doit son nom, associé à celui de la région (Macul) où il s'est installé au coeur du Maipo, ramenant ses premiers cépages non greffés d'outre-Atlantique. Lorsqu'en 1856, Don Cousiño acquiert sa propriété à Penelolén, bordée d'un parc dessiné par le français Gustave Renner, il avait la vocation de produire des vins fins. Aujourd'hui dirigé par la sixième génération de Cousiño, le Domaine n'a rien perdu des valeurs familiales ; comme leurs aînés, les vigneron désormais aux commandes de Cousiño Macul continuent de produire des vins de qualité supérieure en quantités limitées. A présent le vignoble s'étend sur 250



hectares, c'est dans ses vignes qu'il y a bientôt vingt ans, s'est opérée une des plus belles reconversions du pays en faveur de la renaissance du carménère. Cousiño Macul produit environ 3 millions de litres de vin à l'année, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère confondus. Cependant l'urbanisation grandissante de la capitale chilienne a fait que le Domaine, qui se tenait en-dehors de Santiago il y a encore un siècle, s'ancre à présent dans la ville, non loin des beaux quartiers. En semaine régulièrement le site s'ouvre à la visite, plébiscité par les touristes. Sa cave entre autres fait partie des étapes incontournables. On entre à l'intérieur du chai par un espace voûté de 300 mètres de long, datant de 1872 : l'endroit, situé à 6 mètres au-dessous du sol, possède un système de ventilation où la température ne varie pas plus d'un degré tout au long de l'année.

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr