

Mexique

Péninsule de Basse Californie



Cabernet Sauvignon

Une jolie robe rouge rubis. Au nez il y a des arômes intenses de fruits rouges et de framboises avec des notes de caramel, de et d'eucalyptus en finale. L'attaque est souple, bien équilibrée, avec des notes sucrées.

Informations Techniques

Cépages	100% Cabernet Sauvignon
Région	Péninsule de Basse Californie
Appellation	Baja California
Altitude	350 m
Vignobles	Valle de Guadalupe, 20 à 30 km de l'océan
Climat	Semi Aride, de -3°C à 44 °C. 220 mm de pluie par an.
Irrigation	Oui
Age des vignes	18-25 ans
Sol	55% alluvionnaire, 35% granite décomposé, 10% limoneux.
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges mécaniques. Fermentation à température contrôlée (28-30°C) en cuves inox pendant 15 jours.
Elevage	12 mois en barriques de chêne français, puis 6 mois en bouteille.
Alcool	13% - 13,5%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	16 - 18 °C



L
.
A
.
C
E
T
T
O

« 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



Péninsule de Basse Californie

La Basse Californie, région semi-aride du nord-ouest du Mexique, a depuis longtemps misé sur une production de vins de qualité. Le nord de la péninsule de Basse Californie est la principale région viticole du Mexique, avec 90% de la production du pays, 23 caves et une centaine d'étiquettes. Très ensoleillée, c'est surtout une région de vin rouge. La région jouit d'un microclimat qui permet de surmonter la sécheresse et les problèmes d'irrigation. La brume, la rosée et la fraîcheur matinales permettent d'économiser de précieux hectolitres d'eau. Au pays de la tequila, le vin est un produit de luxe. La production reste confidentielle, avec environ 3,5 millions de caisses par an. Les premières vignes, (comme les oliviers), ont été plantées par les missionnaires catholiques espagnols au XVIème et XVIIème siècle, avant d'être interdites en 1699 par la couronne espagnole, car cette production faisait chuter les exportations du vieux continent. La renaissance du vignoble date de la fin des années 1970.

L.A. Cetto

En 1928, Don Angelo Cetto, immigré d'origine italienne s'installe en Basse-Californie. Il amène avec lui un solide savoir faire œnologique. Le pays est alors stable politiquement et lui permet de se lancer dans la culture de la vigne. Trois générations plus tard, Luis Alberto Cetto dirige le domaine qui s'étend sur 600 hectares ce qui en fait le producteur incontournable du Mexique. Les vins de L.A. Cetto doivent beaucoup à leur œnologue : Camillo Magoni, diplômé italien, présent pendant 30 ans sur la propriété. Tous les vins ont reçu de nombreuses médailles dans les concours internationaux. C'est aujourd'hui le jeune œnologue argentin Sébastien Suarez qui dirige les vignifications.



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

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

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