



LA RONCIERE – Moussai Cabernet sauvignon – Vin du Chili

[/ Chili / Par Continent du Vin](#)

Table of Contents



1. LA RONCIERE – Moussai Cabernet sauvignon – 2015

- 1.1. La Ronciere – Moussai Cabernet Sauvignon : Cépages et Terroirs
- 1.2. La Ronciere – Moussai Cabernet Sauvignon : Dégustation
- 1.3. La Ronciere – Moussai Cabernet Sauvignon : Accords mets et vin, conseils de consommation, garde

LA RONCIERE – Moussai Cabernet sauvignon – 2015

LA RONCIERE – Moussai Cabernet sauvignon – 2015 est sélectionné sur un terroir qui a la particularité de donner des vins rouges très fruités.

La Ronciere – Moussai Cabernet Sauvignon : Cépages et Terroirs

Producteur : La Ronciere

Viticulture et Vinification : Juan Muñoz

Vendange Manuelle, débutant mi-avril. Utilisation de caisse de 17 kg pour préserver la qualité des raisins. Un tri de vendange est effectué dès l'arrivée des raisins sur le domaine afin de ne conserver que les baies saines.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée (26-28°C) avec remontage régulier pendant 7 jours afin d'obtenir une meilleure extraction suivie d'une macération de 30 jours. Elevage : 50% de la vendange est vieillie en fût de chêne français durant 12 mois. Le reste est laissé en cuve inox.

Appellation d'Origine : Vallée de Colchagua

Climat : Méditerranéen avec des hivers pluvieux, étés chauds et secs et une forte oscillation entre les températures diurnes et nocturnes, qui contribuent à un bon développement de la vigne.

Cépage : 100% Cabernet Sauvignon

La Ronciere – Moussai Cabernet Sauvignon : Dégustation

Couleur: rouge rubis intense.

Nez: notes intenses de fruits rouges, accompagnée par des notes subtiles de chocolat, d'épices et de céréales.

Bouche: tanins robustes et matures, typique de la vallée de Colchagua, donnant de la structure à ce vin sophistiqué.

Acidité totale : 4.84 g/L ; Alcool : 13.5% vol

La Ronciere – Moussai Cabernet Sauvignon : Accords mets et vin, conseils de consommation, garde

Servir sur des viandes rouges grillées ou porc grillé et fenouil ou des saucisses. Se marie très bien avec un carré d'agneau en croûte de romarin. Poulet au cumin, chili aux haricots noirs. Accompagne les viandes de boeuf, d'agneau et de volaille. Il est également le bon accompagnement pour les fromages, et les desserts au chocolat.

Température de service : 20 °C

Se bonifiera encore pendant les huit années à venir.

[Télécharger la fiche technique](#)

[← Article précédent](#)

[Article suivant →](#)