

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Cousino Macul Antiguas Reservas Chardonnay

Appellation: MAIPO

Cépage : Chardonnay

Région : Le Chili

Vinification: Vinification Traditionnelle

Dégustation: Couleur brillante et claire dorée, ce vin a une belle intensité et un bouquet délicat. Les fruits qui dominent sont l'ananas et le melon, avec une touche légère de vanille. Le boisé élégant, dû à son passage en barrique française, se combine parfaitement avec le fruit et l'acidité. En bouche, il est très élégant.

Accords: Poisson grillé, bar, carpaccio de saumon, filet de sandre mais aussi de poissons crus comme les succhis ou sashimis, de fruits de mer (huitres, langoustes), de viande blanche (poulet tandori, blanquette de veau) ou en accompagnement de la cuisine chinoise...

Producteur: 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 Penelolèen, 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 vignerons 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 opéré 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 audessous du sol, possède un système de ventilation où la température ne varie pas plus d'un degré tout au long de l'année.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10

www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com