



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**



## Santa Carolina Cabernet Rosé

**Appellation :** MAIPO

**Cépage :** 100% Cabernet Sauvignon

**Région :** Chili

**Vinification :** Vendange manuelle sur des vignes de 20 ans d'âge moyen. Eraflage, pressurage à froid après macération, à 6°C pendant 3 jours. Clarification et stabilisation naturelles, légère filtration, puis embouteillage.

**Garde :** Ce vin est élaboré pour être prêt à consommer dès la mise en marché, d'ici à 2 ans

**Dégustation :** Robe rosé soutenu. Le nez est frais, explosif de fruits rouges. La bouche est franche en attaque puis très souple. Moyenne longueur. □

**Accords :** 8°- 10°C. A l'apéritif ou viandes grillées

**Producteur :** C'est en 1875 que commença l'histoire de la vigne à Santa Carolina. Ce nom lui fut donné par Don Luis Pereira son fondateur, en hommage à sa femme Doña Carolina Iñiguez. C'est ainsi que débuta pour le Chili une longue tradition viticole. Elle a toujours aujourd'hui ses installations de vinification au centre de la ville de Santiago de Chile. Ses bâtiments sont classés monument historique national. Don Luis fut conseillé par un œnologue français, Germain Bachelet, pour la mise en route de l'exploitation. Ce dernier sélectionna les meilleurs cépages et les importa au Chili pour la plantation du nouveau vignoble. Ces plants furent introduits dans la région centrale du pays et n'ont jamais été touchés par le phylloxera. C'est à la fin du 19e siècle que se firent les premières vendanges. Aujourd'hui, les vignobles de Santa Carolina s'étendent sur plus de 2000 ha dans les 4 meilleures régions du Chili : Casablanca, Maipo, Lontué et Maule. Afin d'éviter le transport trop long des raisins, néfastes à la qualité du futur vin, Santa Carolina possède 4 sites de pressurage et vinification dans chaque région. Les vins après fermentations sont rapatriés à Santiago.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)