



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Santa Carolina Carménère

Appellation : MAIPO

Cépage : Carménère

Région : Chili

Vinification : Vendange assez tardive pour ce cépage, entre mi et fin avril. Ramassage manuel en cagette de 12 kg, les raisins sont sélectionnés avant le pressurage. Cette récolte ne dépasse jamais les 50 hectolitres/hectare. La fermentation est réalisée en cuve d'acier inoxydable à une température qui oscille entre 28° et 30° C pendant 7 jours. Puis la macération continue avec les pellicules pendant 20 à 25 jours. Le vin est ensuite élevé en cuve, avant la mise en bouteille et la commercialisation.

Garde : 3-6 ans

Dégustation : Rouge rubis intense et brillante avec des reflets tuilés. Nez fin, persistant, menthe, prunes mûres, cassis. En bouche, puissant, complexe, velouté, finale persistante sur des notes de cassis et poivron.

Accords : 16° - 18° C. Viandes rouges, grillades, gibiers, fromages puissants.

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.
