Le Sentier des Vignobles

- SPÉCIALISTE DES VINS DU MONDE -

ODFJELL

Cabernet Sauvignon 2017 - Chili

ODFJELL - MAIPO, CASABLANCA, CACHAPOAL, CURICÓ ET MAULE

CÉPAGE(S)
100% Cabernet Sauvignon (Maipo Valley)

ALCOOL
13,2%

SOL
Sol alluvial

SUCRES RÉSIDUELS
2,04 g/L

VINIFICATION & ÉLEVAGE
Éraflage des grappes. 4 jours de macération à froid avant la fermentation. Fermentation en cuves inox avec les levures indigènes et sélectionnées. 10 jours de macération à 25°C après la fermentation en cuves inox. Fermentation malolactique spontanée. Élevage pendant 6 mois. 80% en cuves inox et 20 % en fûts de 3 ans.

Dan Odfjell, propriétaire de navires norvégiens, est tombé amoureux de la Vallée de Maipo en 1982. Il décide de s'y installer et plante ses premières vignes en 1994. Aujourd'hui le vignoble de plus de 115 hectares s'étend sur 5 vallées: Maipo, Casablanca, Cachapoal, Curicó et Maule. Ce qui leur permet de bénéficier d'une grande variété de terroirs.

Dan Junior et Laurence Odfjell s'inscrivent dans une démarche de viticulture durable. Leurs vignobles sont certifiés biologiques et Demeter. La famille cultive un large éventail de cépages en biodynamie : Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Syrah, Cabernet Franc, Malbec, sauvignon blanc et des vieilles vignes (100 ans) de Carignan de Cauquenes.

Les vignes aux faibles rendements sont soignées avec beaucoup d'attention. Les raisins sont vendangés à la main en petits bacs pour préserver les grappes. Les vins sont vinifiés dans un chai gravitaire et éco-responsable. 60% de la cave est sous-terraine pour permettre de garder naturellement le vin à bonne température.

LE SENTIER DES VIGNOBLES
Z.I. LA BELLE ÉTOILE - 8 RUE ANTARÈS - 44470 CARQUEFOU

CONTACT@LESENTIERDESVIGNOBLES.FR
+33 2 28 22 38 37

WWW.LESENTIERDESVIGNOBLES.FR