

## ARBOLEDA

Arboleda  
Cabernet-Sauvignon  
Valle de Aconcagua  
2020

**19,15\$**

\* Prix de détail suggéré

|                                                                                    |                          |                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
|    | Code produit             | 10967434                    |
|    | Prix licencié            | 17.87\$                     |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                    |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Produit régulier        |
|    | Statut                   | Disponible                  |
|    | Type de produit          | Vin Tranquille              |
|    | Pays                     | Chili                       |
|    | Désignation réglementée  | Denominación de origen (DO) |
|    | Région                   | Aconcagua                   |
|    | Cépage(s)                | Cabernet Sauvignon 100 %    |
|   | Couleur                  | Rouge                       |
|  | Taux de sucre            | 2.2                         |
|  | Fermeture                | Liège                       |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Arboleda, qui signifie un bosquet d'arbres, est un hommage aux 1450 hectares de forêt indigène qui entourent ses vignobles gérés durablement. Viña Arboleda a été fondée en 1999 par le vigneron chilien Eduardo Chadwick. Derrière ce projet, la philosophie est d'élaborer des vins uniques qui révèlent la plus pure expression de chaque terroir unique au sein de ses vignobles dans la vallée de l'Aconcagua.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Arboleda Cabernet Sauvignon 2020 présente une belle et brillante couleur rouge rubis aux reflets violets. Le nez présente des arômes de fruits rouges comme les fraises, les prunes et les cerises accompagnés de notes épicées et balsamiques, encadrées par de douces touches de muscade, de vanille et de pâtisserie.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vieilli pendant 14 mois en fûts de chêne français, 30% neufs.

