

<http://www.lafite.com/fr/les-domaines/bodegas-caro/les-vins/caro/>



CARO

MENDOZA

CARO, pour CATena et ROthschild, présente une identité argentine portée par le malbec et une élégance et une complexité du fait de son association avec le cabernet sauvignon. La synthèse donne un vin voluptueux et raffiné, qui équilibre harmonieusement l'identité argentine et le style bordelais.

CÉPAGES ASSOCIÉS DANS LE VIN :

60 à 75% Cabernet Sauvignon, 25 à 40% Malbec

DURÉE DU VIEILLISSEMENT EN FÛTS DE CHÊNE :

18 mois dont 60% de fûts neufs

PRODUCTION ANNUELLE MOYENNE :

3 000 à 6 000 caisses

CONSEILS DE DÉGUSTATION +

Décantation : 2 heures ou plus

Température de dégustation : 16-18 °C

Millésimes 2015

- 85 % Malbec 15 % Cabernet Sauvignon

Le début de saison a été pluvieux avec une moyenne des températures et un ensoleillement en baisse. Dans le sud de la vallée d'Uco, des gelées inhabituelles ont affecté une partie de la production début décembre.

Les conditions climatiques de la vallée d'Uco et de la Première zone ont ensuite été relativement proches avec un début d'été très agréable, des températures modérées et des précipitations plus abondantes que d'ordinaire en février et mars qui ont nécessité un suivi parcelle par parcelle jusqu'à la récolte.

Dans l'ensemble, les rendements obtenus ont été 5 % inférieurs à ceux du millésime 2014.

NOTES DE DÉGUSTATION (À LA MISE EN BOUTEILLE)

Robe rouge profond aux reflets vifs de rubis. Nez aux arômes évoquant l'eucalyptus et les fruits séchés avec des notes de prune, café et chocolat. L'élevage en fûts de chêne français confère au vin des notes subtiles de chocolat noir.

Le vin évolue lentement dans le verre, dévoilant progressivement des arômes élégants et une complexité en bouche exceptionnelle.

Safra 2015. Almoço em 02/12/2018. Natal Ribotta.