



# Von Siebenthal

Issu de plantations à haute densité en Aconcagua, ce millésime équilibre concentration et tension, superposant myrtille et romarin à une fine trame épicée, dans un boisé fondu et une belle propulsion. Issu de plantations à haute densité en Aconcagua, ce millésime équilibre concentration et tension, superposant myrtille et romarin à une fine trame épicée, dans un boisé fondu et une belle propulsion.



Viña von Siebenthal



Alcool : 14,50 %

Composition: 85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon

## Carabantes Syrah 2022

Aconcagua Valley, Chili

### Région et Vignobles

Au cœur de la vallée de l'Aconcagua, Panquehue est un secteur intérieur chaud, baigné de soleil, modéré par les brises nocturnes descendues des Andes et les flux venus du Pacifique. Le couloir fluvial est-ouest crée une forte amplitude thermique qui prolonge la maturité et préserve l'acidité, tandis que le climat méditerranéen—étés secs et longue saison—favorise une maturation phénolique aboutie. Les cônes alluviaux et terrasses offrent un drainage exemplaire et une faible fertilité, limitant naturellement la vigueur et concentrant les saveurs.

Carabantes provient de **vignes à haute densité** (environ 5 500 pieds/ha) plantées en 1998 sur sols alluviaux bien drainés. Les rangs sont conduits en VSP, avec irrigation au goutte-à-goutte pour ajuster la contrainte hydrique pendant la saison chaude. L'alliance de chaleur, d'aération et d'amplitude thermique assure une Syrah pleinement mûre mais fraîche, livrant un fruit à l'empreinte florale (violette), aux baies noires et à la touche de garrigue qui signe cette cuvée.

### Vinification

Carabantes 2022 est un assemblage dominé par la Syrah—**environ 85 % Syrah et 15 % Cabernet Sauvignon**—vendangé à la main et rigoureusement trié. Une courte macération préfermentaire à froid intensifie couleur et aromatique avant des fermentations en inox à températures contrôlées. De doux remontages quotidiens privilégient une **extraction fine** ; une brève macération post-fermentaire parachève l'intégration tannique.

L'élevage dure **environ 18 mois en fûts** (majoritairement français), complété par un repos en bouteilles avant la mise sur le marché. Le bois apporte structure et poli sans masquer le terroir—violette, romarin, fruits bleus/noirs—tandis que le millésime naturellement généreux offre des tanins **fermes mais soyeux** et une belle profondeur. Le titrage se situe autour de **15,3 % vol.**, équilibré par l'acidité du site et sa dimension salivante.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Viña von Siebenthal

# Carabantes Syrah 2022

## Notes de dégustation

---

- **Couleur** : Rubis profond à l'ourlet violacé.
- **Nez** : Violette, myrtille et mûre, romarin et poivre concassé, avec des accents de chocolat noir, cèdre et une subtile touche balsamique.
- **Bouche** : Ample mais élancée ; fruits noirs et bleus enroulés autour de tanins veloutés et d'une acidité tonique. Boisé intégré ; finale longue, poivrée et précise.

## Le saviez-vous ?

---

Carabantes rend hommage à **Francisco de Carabantes**, frère espagnol du XVII<sup>e</sup> siècle souvent crédité d'avoir introduit la vigne *Vitis vinifera* au Chili—un pont entre héritage et précision moderne sur les terrasses de Panquehue.

## Accords Mets-Vins

---

- **Carré d'agneau en croûte d'herbes** : poivre, romarin et tanins fermes de la Syrah magnifient la croûte et tranchent la richesse.
- **Travers de bœuf (laque soja-poivre noir)** : fruit sombre et épices savoureuses répondent à l'umami.
- **Magret de canard, jus de mûre** : fruits bleus/noirs et acidité font écho à la sauce et équilibrent le gras.
- **Manchego affiné** : salinité et texture fermes dialoguent avec la structure du vin.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)