

Von Siebenthal

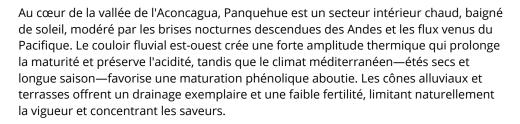
Issu de plantations à haute densité en Aconcagua, ce millésime équilibre concentration et tension, superposant myrtille et romarin à une fine trame épicée, dans un boisé fondu et une belle propulsion. Issu de plantations à haute densité en Aconcagua, ce millésime équilibre concentration et tension, superposant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



Carabantes Syrah 2022

Aconcagua Valley, Chili

Région et Vignobles



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.



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.



Alcool :14,50 % Composition: 85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon







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 XVIII 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.



