

Chakana

Chakana Estate Selection Cabernet Franc est un vin sophistiqué et expressif issu de la région de Gualtallary, dans la vallée de l'Uco, en Argentine. Ce 100 % Cabernet Franc reflète les principes biodynamiques et le terroir d'altitude qui définissent la philosophie viticole de Chakana.



Estate Selection Cabernet Franc 2021

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

La région de **Gualtallary**, située dans la **vallée de l'Uco**, se trouve à une altitude de **960 mètres (3 149 pieds)** au-dessus du niveau de la mer, au pied de la cordillère des Andes. Cette altitude élevée garantit un **climat frais** avec de fortes variations de température entre le jour et la nuit, favorisant une maturation lente et la conservation de l'acidité naturelle des raisins.

Les sols de Gualtallary sont **sableux-limoneux**, avec une présence notable de **graviers et de cailloux recouverts de carbonate de calcium**, qui apportent une minéralité distinctive au vin. Ces caractéristiques sont idéales pour cultiver le Cabernet Franc, donnant des vins à la structure remarquable et à la complexité aromatique.



Les raisins de **Cabernet Franc** sont récoltés à la main et fermentés **spontanément** avec des levures indigènes afin de préserver l'authenticité du vin. La fermentation malolactique est réalisée à **100 %**, contribuant à la texture ronde et à l'équilibre du vin.

Après la fermentation, le vin est élevé pendant **6 mois en fûts de chêne français**, ce qui ajoute une complexité subtile sans dominer l'expression naturelle du fruit. Avant la mise en bouteille, le vin est **légèrement filtré**, afin de conserver sa pureté et son caractère.



- **Robe** : Rouge rubis profond avec des reflets violets.
- **Nez** : Expressif et mûr, avec des notes de **baies rouges et noires**, de **violettes** et une touche d'épices.
- **Bouche** : Moyennement corsée, avec une texture juteuse, des tanins bien intégrés et une acidité vibrante. Les saveurs de **fruits noirs**, d'**herbes** et de minéralité mènent à une finale longue et raffinée.



Alcool:14,00 %

Composition: 100% Cabernet Franc







Estate Selection Cabernet Franc 2021

Le Saviez-Vous?

Le nom **Chakana** fait référence à la **constellation de la Croix du Sud**, utilisée comme calendrier agricole par les anciennes cultures andines. Le **jaguar** représenté sur l'étiquette symbolise la force et les mystères du ciel nocturne andin.

Accords Mets et Vins

- **Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes** : Les notes herbacées et minérales du vin rehaussent les saveurs terreuses et savoureuses de ce plat.
- **Champignons portobello grillés** : La texture juteuse et l'acidité vibrante s'accordent parfaitement avec l'umami des champignons.
- Magret de canard avec sauce aux mûres : Les fruits noirs et les tanins équilibrés du vin s'harmonisent magnifiquement avec la richesse du canard.
- **Cheddar ou Gouda affiné** : L'acidité et la structure du vin complètent les saveurs noisettées et tangy des fromages affinés.



James Suckling (JS): 91 Points (2021)

Notes of blackcurrants, wild berries, crushed herbs, walnuts and wet stone. Full-bodied with a compact tannin structure and deep core of dark fruit. Plush and creamy. Vegan. Drink now.



Jeb Dunnuck (JD): 89 Points (2021)

Ripe blackcurrants, leafy herbs, black olive, and iron notes all emerge from the 2021 Cabernet Franc Estate, a ripe, medium to full-bodied, mouth-filling, plush, beautifully textured Cabernet Franc to drink over the coming 7-8 years.



