



Casa Marin

Casa Marin Cartagena Sauvignon Blanc est une expression fraîche et vibrante de Sauvignon Blanc, issue de la région de climat frais de la vallée de San Antonio, au Chili. Il offre des saveurs éclatantes d'agrumes et de fruits tropicaux, équilibrées par une finale saline et vive.



CASA MARIN

Cartagena Sauvignon Blanc 2024

San Antonio, Chili

Région et Vignobles

La **vallée de San Antonio**, située à seulement **4 kilomètres de l'océan Pacifique**, est célèbre pour son climat maritime, qui apporte des brises fraîches et des températures modérées. Ce vin est issu des **parcelles les plus élevées du vignoble de Casa Marin**, où les vignes bénéficient d'une exposition directe à l'océan. Cette proximité assure des **températures nocturnes plus chaudes**, protégeant les raisins du gel et favorisant une maturation lente et homogène.

Les sols du vignoble sont constitués de **limon**, un mélange d'argile, de sable et de calcaire, ce qui accentue la minéralité et la structure du vin. Les rendements sont naturellement faibles, à **5-6 tonnes par hectare**, permettant de produire des raisins concentrés avec une intensité aromatique exceptionnelle.

Vinification

Le **Casa Marin Cartagena Sauvignon Blanc** est un vin précis et élégant, mélangeant **85 % Sauvignon Blanc et 15 % Sauvignon Gris**. Les raisins ont été récoltés à la main lors de la **première semaine d'avril**, soigneusement sélectionnés pour éliminer tout matériel vert, puis éraflés et pressés.

Contrairement aux méthodes traditionnelles, ce vin n'a pas subi de macération à froid. Les deux cépages ont été fermentés séparément dans des **cuvettes en acier inoxydable**, afin de préserver leur fraîcheur et leurs caractéristiques distinctes. L'assemblage a été réalisé avant la mise en bouteille, sans correction d'acidité, pour refléter la vivacité naturelle du vin.

Notes de Dégustation

- Robe** : Jaune pâle aux reflets verts.
- Nez** : Arômes de **zeste de citron vert, pamplemousse** et fruits tropicaux, avec une subtile note saline.
- Bouche** : Vive et rafraîchissante, avec des saveurs de **fruit de la passion, pomme verte** et une touche de minéralité. Une acidité éclatante mène à une finale nette et saline.



Alcool : 13,50 %

Composition: 85% Sauvignon Blanc, 15% Sauvignon Gris



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



CASA MARIN

Cartagena Sauvignon Blanc 2024

Le Saviez-Vous ?

La gamme **Cartagena** est la ligne la plus vendue de Casa Marin, réputée pour son **exceptionnel rapport qualité-prix**. Chaque vin de cette collection a obtenu plus de **90 points** auprès de critiques renommés tels que Robert Parker et James Suckling.

Accords Mets et Vins

- **Huîtres avec sauce mignonette** : Les notes salines et l'acidité vibrante du vin complètent la fraîcheur iodée des huîtres.
- **Ceviche au citron vert et coriandre** : Son profil dominé par les agrumes reflète les saveurs zestées du plat tout en équilibrant sa richesse.
- **Tarte au chèvre et oignons caramélisés** : L'acidité du vin équilibre la crémeuse du fromage et la douceur des oignons.
- **Asperges grillées au zeste de citron** : Ses saveurs éclatantes rehaussent les éléments terreux et citronnés de ce plat végétarien.

Robert Parker (RP) : 92 Points (2020)



The 2020 Cartagena Sauvignon Blanc is pure, sharp and varietal, reflecting the mineral and high acidity house style, produced with grapes from the higher-altitude plots of their vineyards on clay, sand and limestone soils. It has moderate alcohol, but they used a gentle clone that delivers subtle wines with a silky texture. It fermented and matured with the fine lees. It has focused and pungent flavors and great balance. Superb entry-level Sauvignon. 18,240 bottles produced. It was bottled in March 2021.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM