Santa Rita

Icône du Maipo Andes , Casa Real 2021 conjugue pureté de Cabernet Sauvignon , graphites et fraîcheur andine : cœur de cassis, tanins veloutés et finale longue, précise, taillée pour la garde.

Casa Real Cabernet Sauvignon 2021

Maipo, Chili

Alcool :13,90 %

Composition: 100% Cabernet Sauvignon

Région et Vignobles

Ancré au pied de la cordillère, à **Maipo Alto (Alto Jahuel)**, Casa Real provient d'un terroir de climat méditerranéen frais, marqué par de fortes amplitudes thermiques qui préservent l'aromatique et affinent les tanins. Les brises nocturnes venues des Andes tempèrent l'été et favorisent une maturation lente, régulière, et des équilibres naturels remarquables.

Le vin naît du bloc **Carneros Viejo**, planté sur d'antiques **alluvial terraces** du Maipo. Un horizon limoneux de 80-100 cm couvre galets, graviers et sables grossiers, assurant drainage et enracinement profond, tandis que des argiles sous-jacentes régulent l'eau. Cette combinaison - **sols caillouteux**, faible vigueur et rendements mesurés - imprime la signature de Casa Real : cassis pur, **ligne graphite**, fraîcheur structurante et grande longévité.

Vinification

Le 2021 est **100 % Cabernet Sauvignon**, vendangé manuellement (mi-mars à fin mars), après un hiver pluvieux, un été plutôt frais et un épisode pluvieux en janvier qui a ravivé les canopées et la **natural acidity**. Les parcelles sont cueillies au pic de maturité phénolique, puis vinifiées séparément pour une précision maximale.

Les fermentations ont lieu en petites cuves inox et béton (24-26 °C) avec remontages et délestages mesurés ; macération post-fermentaire de **4-6 jours** avant pressurage vertical. L'élevage dure **20 mois** en chêne français (**85 % neuf**, 15 % d'un vin). Mise en bouteille sans collage ni filtration pour préserver la texture. Données techniques : **13,9 % vol**, **pH 3,60**, **AT 5,82 g/L (ac. tartrique)**, **SR 2,1 g/L**.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rubis profond, cœur dense, reflets vifs, jeunesse évidente.
- **Nez** : Cassis, cerise noire, prune ; graphite, cèdre, feuille de tabac, épices fraîches ; nuances de laurier, rose sèche et cacao fin.
- **Bouche** : Attaque crémeuse mais tendue ; **cœur de cassis** concentré, tanins crayeux polis, acidité vive. Trame graphite, chocolat noir et herbes sèches vers une **finale très persistante** et harmonieuse.

Santa Rita

Casa Real Cabernet Sauvignon 2021

Le Saviez-vous ?

Lancé en **1989**, Casa Real n'est produit **que dans les grands millésimes**. Le 2021 a été présenté sur **La Place de Bordeaux** et salué par la critique internationale, consolidant **Alto Jahuel** comme l'un des plus grands terroirs de Cabernet en Amérique du Sud.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Carré d'agneau au romarin** - écho aux notes herbacées et graphite ; tanins soyeux et jus corsé.
- **Entrecôte maturée, sauce au poivre** - richesse protéique à la hauteur de la concentration et des épices douces.
- **Risotto aux champignons et truffe** - l'umami épouse l'acidité vive et le grain fin.
- **Filet de chevreuil au cacao** - résonance avec le fruit noir et les touches de cacao du vin.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2021)

The 2021 Casa Real Cabernet Sauvignon combines the lavish, polished decadence that defines many of Chile's "icon" wines with a fresh, contemporary energy. It opens with a classic bouquet of dark fruits, sweet tobacco, leather and toasty oak. The palate echoes this richness with a velvety, plush texture that retains a taut, structured core, finishing with focused tannins and fresh acidity. Between the effortless nature of the vintage and the recent stylistic refinements shown in this wine, this should develop beautifully past its 10th birthday.