Vinho sélection

CHILI



Bodega Casas Patronales

Le domaine Casas Patronales est situé dans la région de San Clemente sur l'appellation de la Maule Valley à 250 kms au sud de Santiago. C'est la plus ancienne région viticole du Chili datant du 17e siècle.

Cette région se situe dans le contrefort des Andes. On y trouve une succession de grandes plaines et de petites collines.

Le vignoble de Casas Patronales profite d'un climat favorable avec des étés très chauds et des nuits fraîches permettant une bonne maturation du raisin et une bonne acidité. Ces conditions climatiques combinées à un terroir argilo volcanique donnent une qualité et un caractère propre aux vins de ce domaine notamment sur la production du cépage Carménère.

L'histoire du domaine commence en 1990, lorsque 3 amis décident de planter les premières vignes sur leurs terres familiales. En 2001, ils agrandissement et modernisent un ancien chai puis en 2003, démarrent la commercialisation. Le nom de Casas Patronales est donné au domaine en référence aux "Casonas Patronales", grandes maisons d'état traditionnelles de cette région. Ces propriétés étaient approvisionnées des meilleurs produits issus de l'agriculture locale.







Vinho sélection

NOTRE SÉLECTION CASAS PATRONALES



Casas Patronales Sauvignon 2023

Appellation: Maule Valley

Couleur: **Blanc**

Cépage(s) : 100% Sauvignon

Centilisation : **75 cl** Conditionnement : **CC/6**



Casas Patronales Carmenere Reserva 2021

Appellation: Maule Valley

Couleur: Rouge

Cépage(s): 100% Carménère

Centilisation : **75 cl** Conditionnement : **CC/6**



Casas Patronales Syrah Reserva 2021

Appellation: Maule Valley

Couleur : Rouge

Cépage(s): 100% Syrah Centilisation: 75 cl Conditionnement: CC/6



Casas Patronales - Maucho Malbec Reserva 2021

Appellation: Maule Valley

Couleur: Rouge

Cépage(s) : **100% Malbec** Centilisation : **75 cl** Conditionnement : **CC/6**



Casas Patronales Carmenere Reserva magnum 2021

Appellation : Maule Valley

Couleur: Rouge

Cépage(s): 100% Carménère

Centilisation : **75 cl** Conditionnement : **CC/6**