



**CHILE. SIEMPRE FUERTE**  
(CHILE, ALWAYS STRONG)

### Cabernet Sauvignon

Always the undisputed king of wines by acclamation. Our Chilean cabernet sauvignon offers you a beautiful deep ruby color with a predominant bouquet of blackberry and raspberry accompanied by a hint of pepper. The attack is slightly aggressive with a long finish with just the right amount of oak. The alcohol level contributes to its warm feeling and will allow the wine to age gracefully for a minimum of 3 years.

### Merlot

The merlot varietal is the only grape which is a serious threat to unseat the cabernet sauvignon as the king of wines. Our Chilean merlot is of a deep burgundy color with a predominant bouquet of ripe red berries and hints of spices with a violet undertone. The initial attack is smooth, yet as it makes its way through the palate, you will realize that this is a full bodied long finish wine. A little confusing at first, it will disclose all its well kept secrets on the first sip. The body is well balanced and enhanced by the right amount of oak and not overpowered by it.

## Reds

### Carmenere

This variety is considered as the flagship red wine of Chile. It was not until recently that the carmenere has been identified as its own varietal dating back to pre Phylloxera France. For centuries, in Chile, the carmenere has been mistaken for merlot. This wine is big, soft and spicy all at once. The mouth filling flavours are enhanced by the ever present oak.

**All Chile Fresco products are 100% fresh varietal grape musts that are kept refrigerated at all times. Each 23L Chile Fresco pail comprises of premium grape musts sourced exclusively from Chile. Upon purchasing your supply of Chile Fresco, you will be rewarded with the proper type and amount of oak chips recommended by the grower as well as wine bottle labels.**

## Whites

### Sauvignon Blanc

Second only to the chardonnay in popularity. Our Chilean sauvignon blanc is of a light amber color with a predominantly citrus bouquet and floral undertones. On the palate the sauvignon blanc is crisp and clean, easily enjoyed on its own or with light dishes.

### Chardonnay

If the cabernet sauvignon is king, then it is only fitting to crown the chardonnay as queen of wines. The most popular white wine varietal we know. Our Chilean chardonnay is of a golden straw color with a bouquet of tropical fruit and undertones of vanilla. On the palate it reveals flavours reminiscent of passion fruit and freshly picked citrus. A crisp well balanced wine easily enjoyed during a meal or during a "tête a tête" by your favourite fireplace.

### Chardonnay/ Semillon

This wonderful blend brings together two very different elements in a harmonic union. The chardonnay brings its flavours of tropical fruits with hints of vanilla, while the semillon contributes a honeyed vegetal character with nutty butter-scotch nuances. The resulting wine is truly a symphony of flavours.





CHILE. SIEMPRE FUERTE  
(LE CHILI TOUJOURS AUSSI FORT)

### Cabernet Sauvignon

Indéniablement élu roi des vins, à l'unanimité. Notre cabernet sauvignon du Chili vous offre une belle couleur rubis foncé et un bouquet dominé par des notes de mûres et de framboises, rehaussées par une touche de poivrons. L'attaque est légèrement mordante, et la finale est longue avec juste assez de bois. Le taux d'alcool contribue à donner une sensation de chaleur et assure à l'ensemble un potentiel de vieillissement de 3 ans minimum.

### Merlot

Le merlot est le seul cépage susceptible de détrôner, dans l'esprit de certains, le cabernet sauvignon au titre de roi des vins. Notre merlot du Chili possède une couleur rouge brougogne avec un bouquet dominé par les petits fruits rouges mûrs et des notes épicées soulignées par une touche de violette. L'attaque se fait en souplesse, mais c'est ensuite un vin corsé qui emplit la bouche et qui culmine par une longue finale. Peut-être un peu déconcertant au début, il révèle cependant rapidement tous ses secrets. Il possède un bel équilibre et son boisé bien dosé rehausse les saveurs sans les dominer.

## Rouges

### Carmenere

Ce cépage est considéré comme le porte-étendard des vins rouges du Chili. Ce n'est que récemment que le carmenère a été confirmé comme cépage provenant à l'origine de la France d'avant le phylloxéra. Pendant des siècles, les producteurs chiliens l'ont en effet confondu avec le merlot. Ce vin est Costaud, Souple et épicé tout à la fois. Les saveurs qui emplissent la bouche sont rehaussées par le boisé délicieusement insistant.

Tous les produits Chile Fresco sont fabriqués à partir de moûts frais à 100% et réfrigérés en tout temps. Chaque produit Chile Fresco est composé de moûts frais haut de gamme soigneusement sélectionnés au Chili. A l'achat d'un produit Chile Fresco vous serez récompensé avec la quantité exacte et le type idéal de copeaux de chêne recommandé par les producteurs spécialistes et récompensé aussi avec les étiquettes pour vos bouteilles.

## Blancs

### Sauvignon Blanc

Bon deuxième en popularité chez les blancs, derrière le chardonnay, notre sauvignon blanc du Chili a une robe légèrement ambrée et un bouquet d'agrumes avec des notes florales. En bouche, il est vif et net. On l'appréciera pour lui-même ou en compagnie de mets légèrement assaisonnés.

### Chardonnay

Si le cabernet sauvignon est le roi des vins, alors le chardonnay en est la reine! C'est, tout simplement, le plus populaire cépage blanc que nous connaissons. Notre chardonnay du Chili a une robe jaune paille dorée avec un bouquet de fruits tropicaux et de notes vanillées. En bouche, ses saveurs rappellent le fruit de la passion et les agrumes frais. Vif et bien équilibré, on peut l'apprécier au repas ou durant un tête-à-tête au coin du feu.

### Chardonnay/ Semillon

Ce merveilleux assemblage réunit deux cépages très différents dans une union harmonieuse. Le chardonnay apporte des saveurs de fruits tropicaux et des notes de vanille, tandis que le semillon y va de son caractère miellé, d'une note végétale et de nuances caramélisées et noisettées. L'assemblage engendre une véritable symphonie de saveurs.

