



Don Maximiano

Founder's Reserve, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Elu à plusieurs reprises meilleur vin du Chili par Wines of Chile

Beschreibung:

Le «Don Max» est l'un des plus grands vins rouges chiliens. Le directeur d'exploitation Eduardo Chadwick et l'oenologue en chef Francisco Baettig ont créé une véritable icône sud-américaine acclamée dans le monde entier.

Degustationsnotiz:

"Pourpre dense, reflets violets. Un bouquet de baies qui se développe progressivement dans le verre : framboises, cerises, mais aussi un peu de cassis, mariés à de belles notes grillées et une touche de violette. En bouche, les magnifiques notes fruitées du nez se confirment, accompagnées de clou de girofle, de chocolat à la truffe et d'un peu de noix de coco ; très dense et puissant, agréablement mûr, velouté et expressif ; une belle note de fraîcheur accompagne la finale persistante, accompagnée de tanins mûrs.

"

Accompagne idéalement:

Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de boeuf, l'agneau en croûte d'herbes, les scampi grillés, le poisson à l'ail. Dégustez-le également avec des fromages à pâte molle affinés et du gibier.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Chili

Sous-région: Vallée d'Aconcagua

Produzent: Valle de Aconcagua DO

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 63% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 11% Petit Verdot, 9% Carmenère

Artikelnummer: 0414022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO

Herkunft:	Chili
Notation:	James Suckling 97/100, Parker 94/100, Tim Atkin 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	63% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 11% Petit Verdot, 9% Carmenère
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.