



Don Maximiano

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

Don Maximiano, l'incarnation d'un summum

Beschreibung:

Le Don Maximiano est sans aucun doute l'un des plus beaux Cabernet Sauvignons du Chili; il a déjà été récompensé à plusieurs reprises comme meilleur vin du concours par le Wines Of Chile Award. Le directeur du domaine, Eduardo Chadwick, et son équipe d'œnologues de génie ont créé ici une véritable icône sud-américaine de classe internationale.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre puissant. Notes intenses de cassis et de sureau, avec du cacao et une fine touche de tabac. En bouche, il déploie son élégance; arômes dominés par les petits fruits noirs, avec encore du chocolat et de la vanille; solide structure, avec des tanins à maturité et très fins; finale concentrée à l'impressionnante persistance aromatique.

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: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 84% Cabernet Sauvignon, 8% Carmenère, 5% Syrah, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0414008

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO

Herkunft:	Chili
Notation:	Stephen Tanzer 93/100, Falstaff 92/100, Parker 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	84% Cabernet Sauvignon, 8% Carmenère, 5% Syrah, 3% Petit Verdot
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.