



EPU

Viña Almariva

Le meilleur des deux cultures

Beschreibung:

En 1997, la baronne Philippine de Rothschild et Eduardo Guilisasti Tagle ont conclu un accord de partenariat dans le but de créer un grand vin franco-chilien appelé Almariva. L'Almariva est issu des cépages classiques de Bordeaux, dans lesquels le cabernet sauvignon prédomine. L'Almariva est une rencontre réussie entre deux cultures. Le Chili apporte ses sols, son climat et ses vignobles, tandis que la France apporte son savoir-faire et sa tradition en matière de vinification.

Degustationsnotiz:

Rubis intense aux reflets grenat. Bouquet ouvert, très chilien, aux parfums de baies noires, cassis avec de nettes touches épicées et toastées. Magnifique concentration dans le palais aux arômes typiques de Cabernet Sauvignon, derrière lesquels se cachent une solide structure et un agréable fraîcheur, peu à peu se développent des notes de caramel et de chocolat ; les tannins mûrs mènent à la longue finale.

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:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Chili

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 82% Cabernet Sauvignon, 12% Carmenère, 3% Cabernet Franc, 3% Merlot

Artikelnummer: 0821123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

EPU

Víña Almaviva

Herkunft: Chili
Notation: James Suckling 94/100, Jane Anson 90/100,
Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 82% Cabernet Sauvignon, 12% Carmenère, 3%
Cabernet Franc, 3% Merlot
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.