



## Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Pour Parker, le meilleur vin du Chili

### Beschreibung:

Le Seña compte parmi les vins iconiques du Chili, cultivé sur un coteau de rêve, vinifié selon les directives biodynamiques, par l'un des principaux domaines viticoles du Chili.

### Degustationsnotiz:

Rouge rubis profond, brillant du disque jusqu'au centre. Nez d'une agréable complexité qui révèle peu à peu des nuances de cerises noires et rouges, de fruits rouges à noyau et de bois précieux, sur des notes aériennes de fleurs, de lavande et d'épices exotiques. L'élégance et la classe habituelles de Seña se manifestent en bouche avec des tannins ciselés et une texture séduisante. Harmonie et magnifique fraîcheur jusque dans la finale complexe.

### 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:** Viña Seña

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2038

**Cépage(s):** 60% Cabernet Sauvignon, 19% Malbec, 15% Carmenère, 6% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0597323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Seña

Valle de Aconcagua  
Viña Seña

**Herkunft:**

Chili

**Notation:**

Decanter 99/100, James Suckling 99/100, Score 19.5/20

**Cépage(s):**

60% Cabernet Sauvignon, 19% Malbec, 15% Carmenère, 6% Petit Verdot

**A boire:**

jusqu'en 2038

**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.