



Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Carmenère haut de gamme élevé en barrique

Description:

Les raisins du Carmenère Alto sont issus du même vignoble que le Max Reserva, dans la vallée de l'Aconcagua. Le climat tempéré et doux, ainsi que la composition des sols confèrent au Carmenère son fruité bien équilibré. L'oenologue Francisco Baettig a produit un vin élégant, élevé 12 mois en fûts de chêne français.

Profil aromatique:

Pourpre jusque sur le disque. Nez aristocratique de cerises noires et de cassis, mais aussi de poivre, de réglisse et de moka. Somptueuse densité dans la bouche à nouveau marquée par les baies noires, sur une note légèrement salée, beaucoup de jutosité et beaux arômes toastés; finale à la fois puissante et élégante.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec le chili con carne, les boulettes de viande, les lasagnes, les pizzas et le ragoût de bœuf. Vous l'apprécierez également avec un gratin de maïs, du poulet ou des tourtes à la viande.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Chili

Sous-région: Vallée d'Aconcagua

Producteur: Viña Errázuriz

Elevage: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 85.01% Carmenère, 12.74% Petit Verdot, 2.25% Tintorera

N° article: 0641923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chili
Notation:	Tim Atkin 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	85.01% Carmenère, 12.74% Petit Verdot, 2.25% Tintorera
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.