



Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le cépage emblématique du Chili dans toute sa perfection

Beschreibung:

La vinification d'un Carmenère requiert habileté et expérience. Francisco Baettig, du domaine Errázuriz, possède sans conteste les deux: son grand Carmenère Kai est expressif et très velouté. Eduardo Chadwick, le propriétaire du domaine, le surnomme tendrement son «vin doudou».

Degustationsnotiz:

Rouge rubis concentré, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un bouquet dans lequel on aimerait s'immerger : belle interaction entre gelée de mûres, cassis et vanille Bourbon, également des truffes au chocolat et une touche de cannelle. Attaque crémeuse et douce, suivie d'un fruit explosif de baies noires et d'une belle fraîcheur, tannins très mûrs et veloutés ; au-delà du milieu de bouche on retrouve également une légère minéralité, arômes toastés puissants dans la finale persistante.

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 Errázuriz

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 93% Carmenère, 7% Petite Syrah

Artikelnummer: 0131016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chili
Notation:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	93% Carmenère, 7% Petite Syrah
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	22 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.