



## Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le cépage emblématique du Chili dans toute sa perfection

### **Beschreibung:**

Eduardo Chadwick l'appelle son «vin peluche». Un caractère velouté et beaucoup d'expressivité distinguent ce grand Carmenère.

### **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:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 85% Carmenère, 11% Syrah, 4% Malbec

**Artikelnummer:** 0131021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Herkunft:</b>	Chili
<b>Notation:</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	85% Carmenère, 11% Syrah, 4% Malbec
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	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.