



Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un assemblage Max Reserva produit par le «domaine de l'année» selon Parker

Beschreibung:

L'assemblage «Max», à base des cépages dominants Cabernet Sauvignon et Syrah, est signé Viña Errázuriz, grand producteur du Chili. Avec cette cuvée Reserva de qualité exceptionnelle, l'oenologue en chef, Francisco Baettig, démontre une fois encore tout son talent. Il l'a élevée 12 mois

en fûts de chêne français, ce qui lui confère une jolie touche d'élégance française.

Degustationsnotiz:

Pourpre aux nuances violettes. Bouquet intense développant de jolies senteurs de cassis, de gelée de myrtille et de chocolat crémant, puis enfin un souffle d'eucalyptus et de poivre noir. En bouche, le fruit est concentré avec de subtiles notes boisées, à nouveau une abondance de baies noires, mais également de la noix de coco et un soupçon de vanille ; les tannins sont présents mais bien fondus, dès le milieu de bouche, les arômes restent incroyablement puissants, des notes épicées accompagnent la finale persistante.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Chili

Sous-région: Vallée d'Aconcagua

Produzent: Viña Errázuriz

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 55% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0164914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chili
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.