



Cabernet Sauvignon Max Reserva

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le Cabernet phare d'Errázuriz

Beschreibung:

Le Cabernet Sauvignon a trouvé dans la vallée de l'Aconcagua, au Chili, une nouvelle terre de prédilection. Les températures y sont douces en permanence, ce qui permet aux raisins de parfaitement s'épanouir, et les vieilles vignes confèrent au vin une belle profondeur. Le Max Reserva tire son élégance d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne français.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis de bonne intensité. Nez aux multiples facettes rappelant la prune, la framboise et le cassis, avec des touches de cacao et d'anis. Très explosif en bouche, avec des arômes typiques de cassis, mais aussi du chocolat au lait et un soupçon de pain d'épices, sur une structure tannique veloutée ; finale persistante, fruitée et très juteuse.

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: 13.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0302517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max Reserva

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chili
Notation:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.