



Cabernet Sauvignon Max

Edición Aniversario 150 Años, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le Cabernet dans toute sa splendeur chilienne

Beschreibung:

Le cépage Cabernet Sauvignon a trouvé dans la vallée chilienne de l'Aconcagua une patrie parfaite. Les températures chaudes et constantes permettent aux raisins de mûrir impeccablement, tandis que les vieux ceps confèrent au vin profondeur et substance. Un représentant puissant et très typique du cépage cabernet sauvignon, marqué par le terroir unique de cette magnifique région.

Degustationsnotiz:

Rubis profond d'un bel éclat. Le bouquet enchanteur est marqué par le cassis, les fraises et le bois précieux, avec de belles notes de noix de coco et de chocolat crémant. L'attaque élégante fait rapidement place à une puissance intense en fruits, la bouche est maintenant également marquée par des cerises noires et du romarin, très homogène et souple, avec une discrète note toastée; une légère fraîcheur confère à ce Max Reserva une finale juteuse et bien structurée.

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: Valle de Aconcagua DO

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 92.4% Cabernet Sauvignon, 5.7% Petit Verdot, 1.9% Syrah

Artikelnummer: 0302519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max

Edición Aniversario 150 Años
Valle de Aconcagua DO

Herkunft: Chili
Notation: Tim Atkin 92/100, James Suckling 91/100,
Parker 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 92.4% Cabernet Sauvignon, 5.7% Petit Verdot,
1.9% Syrah
A boire: jusqu'en 2028
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 6 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.