

Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Cabernet chilien virtuose depuis 1870

Beschreibung:

Le Cabernet Sauvignon a trouvé dans la vallée de l'Aconcagua, au Chili, une nouvelle terre de prédilection. Les températures douces permettent aux raisins de parfaitement s'épanouir, et les vieilles vignes confèrent au vin profondeur et concentration. Voici un ambassadeur très typique et puissant du cépage Cabernet Sauvignon, qui exprime bien le terroir unique de cette région magnifique.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis profond d'un bel éclat. Magnifique bouquet, marqué par des notes de cassis, de fraises et de bois précieux, sur des touches de noix de coco et de chocolat crémant. L'attaque élégante fait rapidement place à une note fruitée puissante, très dense et intense, de cerises noires et de romarin, harmonieuse et souple, avec une discrète nuance toastée. Une touche de fraîcheur aérienne confère à ce Max Reserva une finale juteuse et agréablement 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: Viña Errázuriz
Elevage: 12 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 86% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec, 4% Petit Verdot, 3% Tintorera, 1% Cabernet l

Artikelnummer: 0302521

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO Viña Errázuriz

Herkunft: Chili

Notation: Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20

Cépage(s): 86% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec, 4% Petit

Verdot, 3% Tintorera, 1% Cabernet Franc

A boire: jusqu'en 2030 Weinbau: Traditionnelle Elevage: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.