



El Parrón Reserva

Cabernet Blend, Valle de Rapel, Viña Errázuriz

Assemblage très séduisant de la maison Errázuriz

Beschreibung:

Avec
Parro

El

n, son assemblage à base de Cabernet Sauvignon, l'oenologue en chef d'Erra

zuriz, Francisco Baettig, fait montre d'un flair inégalé pour créer un vin rouge chilien qui promet beaucoup de plaisir. Ce vin pour toutes les occasions doit son succès sans faille à l'alliance harmonieuse d'un beau fruité, d'une subtile note boisée et d'une structure remarquable. Une vraie valeur sûre chilienne.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis concentré, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet expressif de baies noires rappelant les myrtilles bien mûres, le cassis et les brownies, avec une note poivrée marquée, ainsi qu'un soupçon de malt et de caramel. En bouche, il est équilibré et intense, les arômes du nez se confirment, avec également des touches chocolatées, les tannins mûrs sont parfaitement intégrés; en finale la belle note de fraîcheur équilibre agréablement le fruit.

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'appréciez 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: Rapel

Produzent: Valle de Rapel

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2026

Cépage(s): 43% Cabernet Sauvignon, 22% Malbec, 12% Syrah, 11% Petit Verdot, 9% Cabernet Sauvignon, 3% Carignan

Artikelnummer: 0455019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

El Parrón Reserva

Cabernet Blend
Valle de Rapel

Herkunft:	Chili
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	43% Cabernet Sauvignon, 22% Malbec, 12% Syrah, 11% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc, 3% Carignan
A boire:	jusqu'en 2026
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.