



El Parrón Reserva

Winemaker's Blend, Valle de Colchagua, Viña Errázuriz

Un assemblage de Cabernet cuvée Réserve, signé Errázuriz

Beschreibung:

Avec l'El Parrón, un assemblage à base de Cabernet-Sauvignon, l'oenologue en chef d'origine Suisse, Francisco Baettig, démontre toute son habileté à vinifier un chilien rouge, véritable vin de soif. Ce vin de toutes les occasions doit son succès ininterrompu à son beau fruité en parfaite harmonie avec une subtile note boisée, et à sa structure puissante. Un assemblage Chilien harmonieux avec une belle structure et une note boisée franche.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis intense jusque sur le disque. Bouquet ouvert de baies noires rappelant les mûres bien sucrées, le cassis et les brownies, avec de nettes nuances poivrées et un soupçon de genièvre. Les arômes du nez se confirment dans la bouche équilibrée et intense, sur des touches de cèdre et de pain d'épices; tannins très mûrs et parfaitement intégrés ; en finale, la belle fraîcheur accompagne les discrètes notes de vanille et de caramel.

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: Col

Produzent: Valle de Colchagua

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 50.7% Cabernet Sauvignon, 31% Malbec, 8% Petit Verdot, 1.2% Cabernet Franc, 1.2% Carignan

Artikelnummer: 0455020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

El Parrón Reserva

Winemaker's Blend
Valle de Colchagua

Herkunft:	Chili
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	50.7% Cabernet Sauvignon, 31% Malbec, 8% Petit Verdot, 1.2% Cabernet Franc, 1.1% Syrah, 1% Carignan
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.