



## Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

Pour Parker, le meilleur vin du Chili

### **Beschreibung:**

Le Seña compte parmi les vins iconiques du Chili, cultivé sur un coteau de rêve, vinifié selon les directives biodynamiques, par l'un des principaux domaines viticoles du Chili.

### **Degustationsnotiz:**

Rubis concentré, aux nuances violettes. Bouquet marqué par le fruit, framboise, cassis, avec un souffle de menthe et de chocolat amer. Magnifique concentration et complexité d'arômes surprenante, les fruits rouges et noirs se marient à des notes épicées marquées ; les tannins sont fins et fondus, la structure imposante et le corps solide ; finale très longue et persistante, sur une agréable note de fraîcheur. Un Seña qui promet un immense potentiel de garde.

### **Accompagne idéalement:**

Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de boeuf, l'agneau en croûte d'herbes, les scampi grillés, le poisson à l'ail. Dégustez-le également avec des fromages à pâte molle affinés et du gibier.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Chili

**Sous-région:** Vallée d'Aconcagua

**Produzent:** Viña Seña

**Elevage:** 22 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2028

**Cépage(s):** 58% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 12% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0597313

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Seña

Valle de Aconcagua DO  
Viña Seña

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Chili                                                                                                                                             |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 99/100, Falstaff 96/100, Score 18.5/20                                                                                             |
| <b>Cépage(s):</b>   | 58% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 12% Malbec, 10% Merlot, 5% Petit Verdot                                                                    |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2028                                                                                                                                     |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | 22 Mois en Barrique                                                                                                                               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0%                                                                                                                                             |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter. |