



Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

97 points pour ce vin iconique

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 dense, presque pourpre. Le bouquet dévoile des parfums de framboises et de myrtilles avec un souffle de pétales de roses séchées, de réglisse et de thym. Une belle fraîcheur souligne le palais aux arômes de petits fruits noirs, cette fois plutôt cassis ; en milieu de bouche se révèlent clairement des notes de terroir rappelant le graphite ; c'est un vin d'une belle pureté, ferme de structure et montrant un beau potentiel dans la longue finale.

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): 60% Cabernet Sauvignon, 16% Carmenère, 11% Malbec, 8% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597314

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft:	Chili
Notation:	James Suckling 97/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 16% Carmenère, 11% Malbec, 8% Merlot, 5% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	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.