



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 intense. Belle harmonie dans le nez aux parfums de cassis, de gelée de framboise et de prunes, avec également des notes douces de vanille et de crème caramel, puis un soupçon de bois de cèdre. Les arômes fruités très élégants se confirment en bouche, ils s'accompagnent de nuances minérales du terroir ; une jolie note de fraîcheur se révèle peu à peu, ainsi que des tannins veloutés ; puissant jusque dans la longue finale persistante au grand potentiel.

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

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 21% Carmenère, 12% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Caber

Artikelnummer: 0597315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft:	Chili
Notation:	James Suckling 100/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 21% Carmenère, 12% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
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.