



Señal

Valle de Aconcagua DO, Viña Señal

L'un des tout premiers grands vins du Chili

Beschreibung:

Le Señal 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:

Robe rubis saturé aux nuances violettes. Nez complexe qui libère des arômes de cassis, de myrtilles, mais aussi de chocolat crémant et un peu de tabac pour finir sur des notes épicées exotiques. Attaque très douce qui fait place à l'élégance proverbiale des Señal: de délicats arômes fruités et des subtiles notes toastées, complétés par un peu de nougat et une douce minéralité ; il révèle constamment de nouvelles nuances jusque dans la finale très longue et charmante.

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 Señal

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 55% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 12% Petit Verdot, 8% Carmenère, 5% Caber

Artikelnummer: 0597316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft:	Chili
Notation:	James Suckling 98/100, Parker 97/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	55% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 12% Petit Verdot, 8% Carmenère, 5% 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.