



Señal

Valle de Aconcagua DO, Viña Señal

98 points pour ce vin rouge iconique 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:

"Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez ouvert de myrtilles, de cerises noires et de réglisse, complété par quelques accents floraux. En bouche, on retrouve l'élégance habituelle des Señal : avec à présent aussi une merveilleuse alternance entre framboises et cassis, complétés par des notes toastées discrètes mais bien intégrés, très belles structure et finesse ; un Señal avec beaucoup de muscle mais aussi d'une rare complexité 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 Señal

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 52% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 15% Carmenère, 10% Cabernet Franc, Verdot

Artikelnummer: 0597317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft:	Chili
Notation:	James Suckling 99/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	52% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 15% Carmenère, 10% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
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.