



Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Édition limitée pour les 25 ans du Seña

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:

Rouge rubis concentré, disque légèrement plus clair. Opulence de cerise et de cassis, avec des touches de menthe, de moka et de chocolat noir. D'une concentration impressionnante et d'une diversité d'arômes surprenante, il est marqué par les fruits rouges et noirs, avec des notes épicées et de beaux tannins mûrs; structure imposante et corps ferme; très long et persistant avec une agréable fraîcheur en 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

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 21% Malbec, 15% Carmenère, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft: Chili
Notation: Parker 98/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 21% Malbec, 15% Carmenère, 4% Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2033
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.