



## Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Par Eduardo Chadwick, pionnier au Chili

### Description:

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.

### Profil aromatique:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez se dévoile peu à peu: prunes et framboises, sur des touches de bois précieux, de poivre noir et de vanille. L'élégance proverbiale de Seña se révèle dans la bouche dominée par les fruits rouges avec une pointe de cassis et de liqueur de cerise, de réglisse et de caramel, sur un soupçon de genièvre; élégant et très harmonieux, concentré dans la séduisante finale promettant un beau potentiel.

### Accompagne idéalement:

Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de bœuf, 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.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** Chili

**Sous-région:** Vallée d'Aconcagua

**Producteur:** Viña Seña

**Elevage:** 22 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Carmenère, 7% Petit Verdot

**N° article:** 0597320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Seña

Valle de Aconcagua  
Viña Seña

**Herkunft:** Chili  
**Notation:** James Suckling 98/100, Decanter 95/100, Descorchados 97/100, Parker 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100  
**Cépage(s):** 53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Carmenère, 7% Petit Verdot  
**A boire:** jusqu'en 2035  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 22 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.