



Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Note suprême pour l'icône chilienne d'Eduardo Chadwick

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 profond, brillant du disque jusqu'au centre. Nez d'une agréable complexité qui révèle peu à peu des nuances de cerises noires et rouges, de fruits rouges à noyau et de bois précieux, sur des notes aériennes de fleurs, de lavande et d'épices exotiques. L'élégance et la classe habituelles de Seña se manifestent en bouche avec des tannins ciselés et une texture séduisante. Harmonie et magnifique fraîcheur jusque dans la finale complexe.

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

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2037

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 9% Carmenère, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0597322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft: Chili

Notation: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 95/100, Drinks Business 97/100, Decanter 99/100, Jane Anson 95/100, Parker 97/100, Score 19.5/20

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 9% Carmenère, 6% Petit Verdot

A boire: jusqu'en 2037

Weinbau: Traditionnelle

Elevage: 18 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.