



Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le cépage phare du Chili au meilleur de sa forme

Beschreibung:

Les raisins du Carmenère Alto sont issus du même vignoble que le Max Reserva, dans la vallée de l'Aconcagua. Le climat tempéré et doux, ainsi que la composition des sols, confèrent au Carmenère son fruité bien équilibré. L'œnologue Francisco Baettig a produit un vin élégant, élevé 12 mois en fûts de chêne français.

Degustationsnotiz:

Pourpre foncé. Les fruits noirs marquent le bouquet aux notes rappelant le cassis et les myrtilles, sur des nuances poivrées, de chocolat crémant et un soupçon de curry. La bouche est très fondante, avec des arômes fruités qui se marient magnifiquement avec les notes grillées et finement épicées, de la mélasse, du chocolat crémant et du pain bis ; tannins mûrs et veloutés ; très longue finale capiteuse.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec le chili con carne, les boulettes de viande, les lasagnes, les pizzas et le ragoût de bœuf. Vous l'apprécierez également avec un gratin de maïs, du poulet ou des tourtes à la viande.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Chili
Sous-région:	Vallée d'Aconcagua
Produzent:	Viña Errázuriz
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Carmenère
Artikelnummer:	0641916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chili
Notation:	James Suckling 94/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Carmenère
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.