



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'oenologue Francisco Baettig a produit un vin élégant, élevé 14 mois en fûts de chêne français.

Degustationsnotiz:

Pourpre jusque sur le disque. Nez aristocratique de cerises noires et de cassis, mais aussi de poivre, de réglisse et de moka. Somptueuse densité dans la bouche à nouveau marquée par les baies noires, sur une note légèrement salée, beaucoup de jutosité et beaux arômes toastés; finale à la fois puissante et élégante.

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: jusqu'en 2030

Cépage(s): 93.9% Carmenère, 3.5% Syrah, 2.6% Alicante Bouschet

Artikelnummer: 0641921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Herkunft:	Chili
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	93.9% Carmenère, 3.5% Syrah, 2.6% Alicante Bouschet
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.