



## Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le cépage phare du Chili au meilleur de sa forme

### Description:

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 12 mois en fûts de chêne français.

### Profil aromatique:

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.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Pays d'origine:** Chili

**Sous-région:** Vallée d'Aconcagua

**Producteur:** Viña Errázuriz

**Elevage:** 14 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2031

**Cépage(s):** 100% Carmenère

**N° article:** 0641922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Carmenère Aconcagua Alto**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Herkunft:</b>	Chili
<b>Notation:</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Carmenère
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.