



Carménère El Incidente

Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

L'un des Carmenères les mieux notés du millésime

Description:

Profile aromatique:

Pourpre, reflets violets. Beaucoup de fruits rouges, framboises et confiture de canneberges, mais aussi quelques herbes sauvages et des notes chocolatées dans le nez enchanteur. Attaque très élégante, laissant place à des arômes très fondants et soyeux, fruits rouges et noirs, mais aussi du poivre noir et un peu de clous de girofle, tannins veloutés ; finale claire et expressive qui promet un potentiel de garde impressionnant

Va bien avec:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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

Appellation: Colchagua (Rapel)

Producteur: Viña Viu Manent

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2028

Raisins: 90% Carménère, 8% Malbec, 2% Petit Verdot

N° article: 1043417

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Carménère El Incidente

Valle de Colchagua
Viña Viu Manent

Pays d'origine: Chili
Classifications: Descorchados 96/100, Score 18.5/20
Raisins: 90% Carmenère, 8% Malbec, 2% Petit Verdot
Prêt à boire: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.