



Carignan Vigno

La Aguada Vineyard, Valle del Maule DO, Viña de Martino

Incroyablement profond et captivant

Beschreibung:

Les vieux ceps de Carignan datent du début des années 1940 et se trouvent dans la Valle del Maule, particulièrement baignée de soleil. Le nom de Vigno fait référence à «Vignadores de Carignan», une association qui oeuvre pour la préservation des vignes de Carignan dans la vallée chilienne du Maule. Avec à peine 6400 bouteilles produites, on peut à juste titre parler d'une véritable rareté.

Degustationsnotiz:

"Rouge rubis brillant et dense. Nez fascinant et expressif : fruits rouges, fleurs sauvages, une touche d'écorce d'arbre, mais aussi du chocolat au lait et une délicate note de lard. Attaque très légère, laissant place à un fruit puissant, concentré et explosif, qui conserve toujours une incroyable élégance, canneberges, cerises et de doux arômes toastés, qui se marient élégamment les uns aux autres ; dans le verre se développent sans cesse de nouveaux arômes, beaucoup de fondant dans la finale persistante, pleine de potentielle et délicatement minérale.

"

Accompagne idéalement:

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.

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: Mau

Produzent: Valle del Maule DO

Elevage: 24 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 85% Carignan Noir (Carignan), Malbec, Cinsault

Artikelnummer: 1043816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Carignan Vigno

La Aguada Vineyard
Valle del Maule DO

Herkunft:	Chili
Notation:	Parker 97/100, J. Robinson 17.5/20, Score 19/20
Cépage(s):	85% Carignan Noir (Carignan), Malbec, Cinsault
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
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.