



Carignan Vigno

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

Parker adore ce Chilien issu de vieilles vignes

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 pourpre brillant. Nez complexe, typiquement chilien, avec des notes de cassis, de mûres, un peu de réglisse et de chocolat, puis aussi d'herbes sauvages. Attaque très élégante et veloutée, laissant place à un fruit expressif, qui se montre extrêmement concentré et équilibré, à dominante de baies noires, sur de belles notes minérales et balsamiques, reste extrêmement élégant; finale précise et dynamique. Un vin rouge, avec lequel il y a beaucoup à découvrir en bouche.

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: Maule

Produzent: Valle del Maule DO

Elevage: 24 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2031

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

Artikelnummer: 1043819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Carignan Vigno

La Aguada Vineyard
Valle del Maule DO

Herkunft:	Chili
Notation:	Parker 97/100, Antonio Galloni 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	85% Carignan, Malbec, Cinsault
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0%
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.