



## Max VIII

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

L'art de l'assemblage, par Errázuriz

### **Beschreibung:**

Un assemblage exceptionnel composé de cépages méditerranéens et bordelais. Les raisins ont été assemblés avec habileté, puis le vin a bénéficié d'un élevage prolongé en fûts de chêne français.

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre aux reflets violets. Le nez exhale de délicates notes fruitées et florales, cassis, fraises et pétales de roses fanées, ainsi que des touches épicées. Les saveurs de baies sont rejointes par des nuances de poivre noir et de cacao dans la bouche fruitée et très expressive, soulignée par des tanins mûrs ; les arômes se poursuivent bien au-delà du milieu de bouche, jusque dans la finale fraîche et persistante.

### **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:** Vallée d'Aconcagua

**Produzent:** Viña Errázuriz

**Elevage:** 20 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2026

**Cépage(s):** 45% Syrah, 29% Carmenère, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Malbec

**Artikelnummer:** 1043917

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Max VIII

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

**Herkunft:** Chili  
**Notation:** Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 45% Syrah, 29% Carmenère, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Malbec  
**A boire:** jusqu'en 2026  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 Mois en Barrique  
**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.