

# **Chardonnay Max Reserva**

Aconcagua Costa DO, Viña Errázuriz

Un Chardonnay vibrant venu du Chili

#### Beschreibung:

L'oenologue en chef d'Errázuriz, Francisco Baettig, préside à la destinée des vins Max Reserva. Son Chardonnay s'épanouit parfaitement dans la vallée de l'Aconcagua, sous l'effet de la brise rafraîchissante venue du Pacifique. Des arômes fruités vifs et purs, notamment de fruits jaunes, caractérisent ce vin blanc exceptionnel. Son élevage en barrique lui confère un charme délicat.

#### Degustationsnotiz:

Jaune moyen aux accents dorés. Une note légèrement poivrée rehausse le nez d'une belle maturité aux nuances de pomme Golden et de coing. Bouche très douce et crémeuse, aux arômes marqués de fruits jaunes à noyau, sur de délicates notes d'agrumes et d'amandes grillées; note de fraîcheur agréable et bien dosée dans la finale concentrée.

#### Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, plats de pâtes tels que carbonara ou lasagnes, poisson grillé, volaille, viande blanche et presque tous les types de fromages.

### Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés **Pays d'origine:** Chili

Sous-région: Vallée de Casablanca

**Produzent:** Viña Errázuriz

**Elevage:** 10 Mois en Barrique **Viticulture:** Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0% A boire: À l'apogée

**Cépage(s):** 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1785817

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Chardonnay Max Reserva**

Aconcagua Costa DO Viña Errázuriz

Herkunft: Chili

**Notation:** James Suckling 92/100, Score 18/20

Cépage(s):100% ChardonnayA boire:À l'apogéeWeinbau:TraditionnelleElevage:10 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.0%

**Servier:** Frais, entre 9 et 12 degrés