



2015 Millantu

Valle del Maipo, Viña Santa Alicia

Dominante de Cabernet pour cet assemblage chilien

Description:

Un assemblage élevé 18 mois en barriques, déjà décoré d'une rare médaille d'or à Mundus Vini. Un vin rouge charnu et opulent tout simplement irrésistible. À déguster absolument!

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant aux accents violets. De belles notes épicées soulignent le bouquet expressif rappelant la prune et le cassis. Chaleur et explosivité dans la bouche complexe et expressive aux arômes de fruits rouges et noirs et aux très agréables notes de barrique ; c'est un vin aux nombreuses facettes jusque dans la longue finale aux tanins polis.

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de boeuf, l'agneau en croûte d'herbes, les scampi grillés, le poisson à l'ail. Dégustez-le également avec des fromages à pâte molle affinés et du gibier.

Conseils de service:

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

Région:

Vallée Centrale

Sous-région:

Maipo

Producteur:

Santa Alicia

Notation(s):

James Suckling 91/100, Score 17.5/20, Descorchados 90/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2024

Cépage(s):

50% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15%
Carmenère

Référence:

0500915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Millantu

Valle del Maipo
Viña Santa Alicia

Origine: Chili
Notation(s): James Suckling 91/100, Score 17.5/20,
Descorchados 90/100
Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc,
15% Carmenère
Apogée: jusqu'en 2024
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: 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.