



2016 Carmenère Max Reserva

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un Carmenère du meilleur domaine du Chili selon Parker

Description:

L'oenologue Francisco Baettig est fier que le Carmenère, ancien cépage bordelais, ait trouvé une nouvelle terre de prédilection au Chili. Bien que maintes fois récompensé, notamment par Tim Atkin dans son rapport sur le millésime 2018 au Chili, Francisco Baettig demeure très modeste. Il se voue à sa passion et connaît, comme nul autre, les différents terroirs du Chili.

Note de dégustation:

Robe pourpre aux accents violets. Les petits fruits noirs marquent l'agréable bouquet aux notes de cerises et de mûres, mais aussi de truffe en chocolat, avec un souffle de clous de girofle et de figues sèches. La bouche d'une jolie fraîcheur révèle un fruit merveilleusement équilibré, avec maintenant également des nuances de thé noir et des arômes légèrement toastés (nougat et caramel) ; aromatique et persistant dans une finale nettement épicée.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec le chili con carne, les boulettes de viande, les lasagnes, les pizzas et le ragoût de bœuf. Vous l'apprécierez également avec un gratin de maïs, du poulet ou des tourtes à la viande.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Chili
Région:	Région Aconcagua
Sous-région:	Vallée d'Aconcagua
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 17.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	90% Carmenère, 10% Syrah
Référence:	0412016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Carmenère Max Reserva

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	90% Carmenère, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.