



## 2015 Don Maximiano

Founder's Reserve, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Elu à plusieurs reprises meilleur vin du Chili par Wines of Chile

### Description:

Le «Don Max» est l'un des plus grands vins rouges chiliens. Le directeur d'exploitation Eduardo Chadwick et l'oenologue en chef Francisco Baettig ont créé une véritable icône sud-américaine acclamée dans le monde entier.

### Note de dégustation:

Pourpre d'une intensité impressionnante. Nez envoûtant aux notes de framboise, de fraise, et de cassis, avec une touche chocolat, de noix de muscade, et enfin de noix de Grenoble.

L'attaque fraîche et juteuse fait place à d'opulents arômes de fruits noirs rappelant les cerises, jusque dans la finale persistante aux délicates notes épicées et minérales ; c'est un vin à la fois très puissant et harmonieux et qui promet un beau potentiel de garde.

### 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:** Région Aconcagua

**Sous-région:** Vallée d'Aconcagua

**Producteur:** Viña Errázuriz

**Notation(s):** James Suckling 96/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Descorchados 95/100

**Elevage:** 22 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2028

**Cépage(s):** 67% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 8% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

**Référence:** 0414015

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Don Maximiano**

Founder's Reserve  
Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** James Suckling 96/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Descorchados 95/100  
**Cépage(s):** 67% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 8% Malbec, 7% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 22 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.