



2015 Don Maximiano

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

Tiré du coffre aux trésors d'Errázuriz

Description:

Si le Chili compte aujourd'hui parmi les grands pays viticoles du monde, c'est grâce à l'emblématique Don Maximiano. Ce vin illustre les traditions chères au domaine et ses efforts pour produire le meilleur assemblage à base de Cabernet Sauvignon que le monde ait jamais connu. Il reflète également le terroir d'exception de la vallée de l'Aconcagua.

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:

Errázuriz

Notation(s):

James Suckling 96/100, Descorchados 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20

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, Descorchados 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
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.