



2016 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Un équilibre fantastique et un fruit généreux et expressif

Description:

Un équilibre fantastique et un fruit généreux et expressif. Un must-have absolu pour les amateurs et les collectionneurs.

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

Producteur:

Almaviva

Notation(s):

James Suckling 97/100

Elevage:

16 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

66% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Référence:

0111716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva

Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 97/100
Cépage(s):	66% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 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.