2016 El Parrón Reserva

Cabernet Blend, Valle de Rapel, Viña Errázuriz

Un coup de maître de l’oenologue FranciscoBaettig

Description:
Avec El Parro?n, son assemblage à base de Cabernet Sauvignon, l’oenologue en chef d’Erra?zuriz, Francisco Baettig, fait montre d’un flair inégalé pour créer un vin rouge chilien qui promet beaucoup de plaisir. Ce vin pour toutes les occasions doit son succès sans faille à l’alliance harmonieuse d’un beau fruité, d’une subtile note boisée et d’une structure remarquable. Une vraie valeur sûre chilienne.
Note de dégustation:
"Robe rouge pourpre et dense. Bouquet engageant de mûres et de cassis, de vanille sucrée et de chocolat au lait, avec également une note poivrée. En bouche, les arômes de fruits noirs se confirment, avec une concentration étonnante et une grande intensité ; le fruit se marie progressivement avec de splendides notes toastées, amandes grillées et chocolat crémant ; une légère note de fraîcheur dans la finale persistante."
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:	Vallée Centrale
Sous-région:	Rapel
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	44% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 15% Carmenère, 6% Merlot
Référence:	0455016

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Parrón Reserva

Cabernet Blend
Valle de Rapel
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	44% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 15% Carmenère, 6% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch