



2016 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le cépage phare du Chili au meilleur de sa forme

Description:

Les raisins du Carmenère Alto sont issus du même vignoble que le Max Reserva, dans la vallée de l'Aconcagua. Le climat tempéré et doux, ainsi que la composition des sols, confèrent au Carmenère son fruité bien équilibré. L'oenologue Francisco Baettig a produit un vin élégant, élevé 12 mois en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Pourpre foncé. Les fruits noirs marquent le bouquet aux notes rappelant le cassis et les myrtilles, sur des nuances poivrées, de chocolat crémant et un soupçon de curry. La bouche est très fondante, avec des arômes fruités qui se marient magnifiquement avec les notes grillées et finement épicées, de la mélasse, du chocolat crémant et du pain bis ; tannins mûrs et veloutés ; très longue finale capiteuse.

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 94/100, Score 18/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Carmenère
Référence:	0641916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Carmenère
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.