



2017 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le cépage premium 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:

Rouge pourpre éclatant et concentré. Dans le bouquet, un fruit marqué par la cerise, avec également du cassis, puis des notes de thym, de verveine et de cacao. La bouche dévoile des arômes typiques de Carmenère, avec maintenant aussi des mûres et des groseilles, ainsi qu'une note épicée rappelant les herbes sauvages ; intense et soutenu par de magnifiques tannins mûrs ; finale puissante et très veloutée.

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 93/100, Score 18/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Carmenère
Référence:	0641917

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 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Carmenère
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.