



2016 Villa Don Maximiano

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un vin pour voir la vie en or

Description:

Le dernier coup en date de la maison Errázuriz est un assemblage enivrant de Cabernets qui promet de précieux instants de plaisir. Ne manquez en aucun cas la dégustation de ce vin haut de gamme disponible en quantité limitée qui, dès son premier millésime, a été noté 93/100 par James Suckling.

Note de dégustation:

Pourpre concentré, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez frais et fruité rappelant la cerise et la myrtille, avec des notes florales et cacaotées. La précision de l'assemblage est frappante en bouche, avec une ligne aromatique fruitée pure et pleine de fraîcheur, marquée par les baies noires, mais également de délicates notes toastées de moka et de vanille; les tannins mûrs et très fermes sont magnifiquement structurés; puissant jusque dans finale persistante.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, WeinWisser 17/20

Elevage:

22 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

40% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 20% Malbec, 15% Cabernet Franc

Référence:

0978716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Villa Don Maximiano

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, WeinWisser 17/20
Cépage(s):	40% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 20% Malbec, 15% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.