



2016 Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un assemblage Max Reserva d'origine suisse

Description:

L'oenologue Francisco Baettig, qui s'est formé à Bordeaux, démontre, une fois encore, son talent. L'élevage pendant 12 mois en barriques de chêne français confère à ce vin une belle élégance.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond jusque sur le disque. Nez fin et fruité avec des notes de prune, de cannelle et de cerise noire, puis de vanille douce et de caramel. L'attaque élégante, fait place à un fruit pur et frais, les fruits dominent à nouveau, sur des notes toastées et une pointe d'amande amère ; une touche de cassis marque la finale chilienne 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:	Région Aconcagua
Sous-région:	Vallée d'Aconcagua
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Syrah, 5% Petit Verdot
Référence:	0164916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Syrah, 5% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.