



2017 Cabernet Sauvignon Max Reserva

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le Cabernet phare d'Errázuriz

Description:

Le Cabernet Sauvignon a trouvé dans la vallée de l'Aconcagua, au Chili, une nouvelle terre de prédilection. Les températures y sont douces en permanence, ce qui permet aux raisins de parfaitement s'épanouir, et les vieilles vignes confèrent au vin une belle profondeur. Le Max Reserva tire son élégance d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Rouge rubis de bonne intensité. Nez aux multiples facettes rappelant la prune, la framboise et le cassis, avec des touches de cacao et d'anis. Très explosif en bouche, avec des arômes typiques de cassis, mais aussi du chocolat au lait et un soupçon de pain d'épices, sur une structure tannique veloutée ; finale persistante, fruitée et très juteuse.

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 92/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Référence:	0302517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max Reserva

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
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.