



2018 Carmenère Estate

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Note de dégustation:

Rouge pourpre, grenat sur le disque. Nez ouvert de prune et de mûre, quelques notes florales, pour finir sur une touche de clous de girofle. En bouche, il est joliment explosif et agréablement fruité, avec à nouveau des arômes de baies noires, maintenant aussi du cassis et des notes chocolatées, compact et d'un fondant agréable ; quelques herbes sauvages dans la finale de moyenne intensité.

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:	Colchagua (Rapel)
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	Score 17.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	85% Carmenère, 15% Shiraz
Référence:	0292118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Carmenère Estate

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	85% Carmenère, 15% Shiraz
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.