



2017 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Le vin légendaire du Chili

Description:

Un équilibre fantastique et un fruit généreux et expressif. Un must-have absolu pour les amateurs et les collectionneurs.

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de boeuf, l'agneau en croûte d'herbes, les scampi grillés, le poisson à l'ail. Dégustez-le également avec des fromages à pâte molle affinés et du gibier.

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:

Vallée Centrale

Producteur:

Almaviva

Notation(s):

James Suckling 100/100

Elevage:

9 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

65% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 2% Merlot

Référence:

0111717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva

Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 100/100
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 2% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.