



2017 Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

98 points pour ce vin rouge iconique du Chili

Description:

Un vin absolument sublime de l'un des meilleurs domaines du Chili et produit en biodynamie par l'oenologue en chef Francisco Baettig.

Note de dégustation:

"Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez ouvert de myrtilles, de cerises noires et de réglisse, complété par quelques accents floraux. En bouche, on retrouve l'élégance habituelle des Seña : avec à présent aussi une merveilleuse alternance entre framboises et cassis, complétés par des notes toastées discrètes mais bien intégrés, très belles structure et finesse ; un Seña avec beaucoup de muscle mais aussi d'une rare complexité dans la longue finale."

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:

Région Aconcagua

Sous-région:

Vallée d'Aconcagua

Producteur:

Viña Seña

Notation(s):

James Suckling 99/100, Score 19.5/20

Elevage:

22 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

52% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 15% Carmenère, 10% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot

Référence:

0597317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Origine: Chili
Notation(s): James Suckling 99/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 52% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 15% Carmenère, 10% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 22 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.