



## 2016 Carignan Vigno

La Aguada Vineyard, Valle del Maule DO, Viña de Martino

Incroyablement profond et captivant

### Description:

Les vieux ceps de Carignan datent du début des années 1940 et se trouvent dans la Valle del Maule, particulièrement baignée de soleil. Le nom de Vigno fait référence à «Vignadores de Carignan», une association qui oeuvre pour la préservation des vignes de Carignan dans la vallée chilienne du Maule. Avec à peine 6400 bouteilles produites, on peut à juste titre parler d'une véritable rareté.

### Note de dégustation:

"Rouge rubis brillant et dense. Nez fascinant et expressif : fruits rouges, fleurs sauvages, une touche d'écorce d'arbre, mais aussi du chocolat au lait et une délicate note de lard. Attaque très légère, laissant place à un fruit puissant, concentré et explosif, qui conserve toujours une incroyable élégance, canneberges, cerises et de doux arômes toastés, qui se marient élégamment les uns aux autres ; dans le verre se développent sans cesse de nouveaux arômes, beaucoup de fondant dans la finale persistante, pleine de potentielle et délicatement minérale. "

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Chili
<b>Région:</b>	Vallée Centrale
<b>Sous-région:</b>	Maule
<b>Producteur:</b>	De Martino
<b>Notation(s):</b>	Parker 97/100, Score 19/20, J. Robinson 17.5/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	85% Carignan Noir (Carignan), Malbec, Cinsault
<b>Référence:</b>	1043816

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Carignan Vigno**

La Aguada Vineyard  
Valle del Maule DO  
Viña de Martino

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** Parker 97/100, Score 19/20, J. Robinson 17.5/20  
**Cépage(s):** 85% Carignan Noir (Carignan), Malbec, Cinsault  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 Mois en Foudre  
**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.