



2017 Max VIII

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

L'art de l'assemblage, par Errázuriz

Description:

Un assemblage exceptionnel composé de cépages méditerranéens et bordelais. Les raisins ont été assemblés avec habileté, puis le vin a bénéficié d'un élevage prolongé en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Pourpre aux reflets violets. Le nez exhale de délicates notes fruitées et florales, cassis, fraises et pétales de roses fanées, ainsi que des touches épicées. Les saveurs de baies sont rejointes par des nuances de poivre noir et de cacao dans la bouche fruitée et très expressive, soulignée par des tanins mûrs ; les arômes se poursuivent bien au-delà du milieu de bouche, jusque dans la finale fraîche et persistante.

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:	Errázuriz
Notation(s):	Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	45% Syrah, 29% Carmenère, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Malbec
Référence:	1043917

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Max VIII

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	Tim Atkin 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	45% Syrah, 29% Carmenère, 8% Cabernet Sauvignon, 8% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.