



## 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.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**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

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