



2017 Vibo

Viñedo Centenario, Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Assemblage magistral du pionnier du Malbec

Note de dégustation:

Rouge rubis dense, reflets grenat. Nez complexe et développé avec des notes de cerises, de prunes et de fleurs, mais aussi de nougat et de vanille. En bouche, cet assemblage séduit par la savante alternance de deux cépages prononcés, des notes de fruits noirs, mais aussi des arômes discrets de torréfaction, à la fois explosif et élégant, avec un corps puissant ; finale fraîche et persistante.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Chili
Région:	Vallée Centrale
Sous-région:	Colchagua (Rapel)
Producteur:	Viu Manent
Notation(s):	Descorchados 95/100, Score 18/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec
Référence:	1043317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vibo

Viñedo Centenario
Valle de Colchagua
Viña Viu Manent

Origine: Chili
Notation(s): Descorchados 95/100, Score 18/20
Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 35% Malbec
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.