



## 2016 Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le cépage emblématique du Chili dans toute sa perfection

### Description:

La vinification d'un Carmenère requiert habileté et expérience. Francisco Baettig, du domaine Errázuriz, possède sans conteste les deux: son grand Carmenère Kai est expressif et très velouté. Eduardo Chadwick, le propriétaire du domaine, le surnomme tendrement son «vin doudou».

### Note de dégustation:

Rouge rubis concentré, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un bouquet dans lequel on aimerait s'immerger : belle interaction entre gelée de mûres, cassis et vanille Bourbon, également des truffes au chocolat et une touche de cannelle. Attaque crémeuse et douce, suivie d'un fruit explosif de baies noires et d'une belle fraîcheur, tannins très mûrs et veloutés ; au-delà du milieu de bouche on retrouve également une légère minéralité, arômes toastés puissants dans la finale persistante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Chili
<b>Région:</b>	Région Aconcagua
<b>Sous-région:</b>	Vallée d'Aconcagua
<b>Producteur:</b>	Errázuriz
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 97/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	93% Carmenère, 7% Petite Syrah
<b>Référence:</b>	0131016

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

Taille: A7 74x105

### **Kai Carmenere**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** James Suckling 97/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 93% Carmenère, 7% Petite Syrah  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**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  
décanner.