



## 2017 Don Maximiano

Founder's Reserve, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le Don Max avec étiquette anniversaire

### Description:

Le «Don Max» est l'un des plus grands vins rouges chiliens. Le directeur d'exploitation Eduardo Chadwick et l'oenologue en chef Francisco Baettig ont créé une véritable icône sud-américaine acclamée dans le monde entier.

### Note de dégustation:

"Pourpre dense, reflets violets. Un bouquet de baies qui se développe progressivement dans le verre : framboises, cerises, mais aussi un peu de cassis, mariés à de belles notes grillées et une touche de violette. En bouche, les magnifiques notes fruitées du nez se confirment, accompagnées de clou de girofle, de chocolat à la truffe et d'un peu de noix de coco ; très dense et puissant, agréablement mûr, velouté et expressif ; une belle note de fraîcheur accompagne la finale persistante, accompagnée de tanins mûrs."

### 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>	Tim Atkin 96/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	70% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 10% Petit Verdot, 5% Malbec
<b>Référence:</b>	0414017

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

Taille: A7 74x105

### **Don Maximiano**

Founder's Reserve  
Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** Tim Atkin 96/100, Parker 93/100, Score 19.5/20  
**Cépage(s):** 70% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère,  
10% Petit Verdot, 5% Malbec  
**Apogée:** jusqu'en 2031  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 22 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.