



## 2017 Carménère El Incidente

Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

L'un des Carmenères les mieux notés du millésime

### Note de dégustation:

Pourpre, reflets violets. Beaucoup de fruits rouges, framboises et confiture de canneberges, mais aussi quelques herbes sauvages et des notes chocolatées dans le nez enchanteur.

Attaque très élégante, laissant place à des arômes très fondants et soyeux, fruits rouges et noirs, mais aussi du poivre noir et un peu de clous de girofle, tannins veloutés ; finale claire et expressive qui promet un potentiel de garde impressionnant

### 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>	Vallée Centrale
<b>Sous-région:</b>	Colchagua (Rapel)
<b>Producteur:</b>	Viu Manent
<b>Notation(s):</b>	Descorchados 96/100, Score 18.5/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	90% Carménère, 8% Malbec, 2% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	1043417

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

Taille: A7 74x105

### **Carménère El Incidente**

Valle de Colchagua  
Viña Viu Manent

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** Descorchados 96/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 90% Carmenère, 8% Malbec, 2% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**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  
décanner.