



2017 Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le cépage emblématique du Chili dans toute sa perfection

Description:

Eduardo Chadwick l'appelle son «vin peluche». Un caractère velouté et beaucoup d'expressivité distinguent ce grand Carmenère.

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.

Pays d'origine:

Chili

Région:

Région Aconcagua

Sous-région:

Vallée d'Aconcagua

Producteur:

Viña Errázuriz

Notation(s):

James Suckling 95/100, Parker 93/100

Elevage:

22 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

90% Carmenère, 10% Petit Verdot

Référence:

0131017

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 95/100, Parker 93/100 |
| Cépage(s): | 90% Carmenère, 10% Petit Verdot |
| 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. |