



2018 Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le Cabernet phare d'Errázuriz

Description:

Le Cabernet Sauvignon a trouvé dans la vallée de l'Aconcagua, au Chili, une nouvelle terre de prédilection. Les températures y sont douces en permanence, ce qui permet aux raisins de parfaitement s'épanouir, et les vieilles vignes confèrent au vin une belle profondeur. Francisco Bättig, l'oenologue en chef d'Errázuriz, préside également à la destinée des vins Max dont il est le créateur. Le Max Reserva tire son élégance d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne français. Pour les 150 ans du domaine, le millésime 2018 se pare d'une étiquette spéciale anniversaire.

Note de dégustation:

Rouge rubis puissant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez séduisant avec des notes nettement florales, mais aussi du cassis et des cerises noires, complétés par des notes de moka et une pointe de thym. Attaque en douceur, laissant place à un fruit concentré, myrtilles et prunes, reste élégant, avec des tannins bien intégrés; des notes de tabac et du chocolat crémant dans la finale juteuse et très précise.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec le chili con carne, les boulettes de viande, les lasagnes, les pizzas et le ragoût de bœuf. Vous l'apprécierez également avec un gratin de maïs, du poulet ou des tourtes à la viande.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:

Chili

Région:

Région Aconcagua

Sous-région:

Vallée d'Aconcagua

Producteur:

Errázuriz

Notation(s):

James Suckling 92/100, Parker 90–91/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

85% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 5% Syrah

Référence:

0302518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 92/100, Parker 90–91/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 5% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.