



2018 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le cépage premium du Chili au meilleur de sa forme

Description:

Les raisins du Carmenère Alto sont issus du même vignoble que le Max Reserva, dans la vallée de l'Aconcagua. Le climat tempéré et doux, ainsi que la composition des sols confèrent au Carmenère son fruité bien équilibré. L'oenologue Francisco Baettig a produit un vin élégant, élevé 12 mois en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Pourpre puissant, presque noir au centre. Magnifique bouquet rappelant les cerises noires et les myrtilles, avec un peu de bois de cèdre, des notes de moka et de la vanille, du poivre rouge, puis un souffle de cannelle. Les baies noires dominent la bouche explosive de texture légère, avec une belle note de fraîcheur; les tannins sont mûrs et parfaitement intégrés, complétés par des arômes toastés dosés juste comme il faut pour ne pas noyer les saveurs typiques du fruit; puissant et élégant jusque dans la finale persistante.

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):	Tim Atkin 95/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	90% Carmenère, 10% Petit Verdot
Référence:	0641918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	Tim Atkin 95/100
Cépage(s):	90% Carmenère, 10% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.