



2018 Vibo

Viñedo Centenario, Valle de Colchagua, Viña Viu Manent

Un assemblage chilien à base de Malbec

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, un peu plus clair sur le disque. Un bouquet très ouvert et voluptueux avec un fruit rouge, rappelant la framboise et la cerise, également quelques notes de viande séchée, un peu d'épices et du chocolat crémant. Attaque veloutée, laissant place à un fruit abondant et concentré, maintenant aussi des prunes dans une interaction onirique avec une fraîcheur juteuse; arômes toastés très agréables, qui s'intègrent bien à l'ensemble; finale expressive et très longue.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Chili
Région:	Vallée Centrale
Sous-région:	Colchagua (Rapel)
Producteur:	Viu Manent
Notation(s):	Descorchados 94/100, Score 18/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec
Référence:	1043318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vibo

Viñedo Centenario
Valle de Colchagua
Viña Viu Manent

Origine: Chili
Notation(s): Descorchados 94/100, Score 18/20
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.