



2018 El Parrón Reserva

Cabernet Blend, Valle de Rapel, Viña Errázuriz

Un coup de maître de l'oenologue Francisco Baettig de Viña Errázuriz

Description:

Avec l'El Parrón, un assemblage à base de Cabernet-Sauvignon, l'oenologue en chef d'origine Suisse, Francisco Baettig, démontre toute son habileté à vinifier un chilien rouge, véritable vin de soif. Ce vin de toutes les occasions doit son succès ininterrompu à son beau fruité en parfaite harmonie avec une subtile note boisée, et à sa structure puissante. Un assemblage Chilien harmonieux avec une belle structure et une note boisée franche.

Note de dégustation:

Violet dense jusque sur le disque. Mûres, cassis, poivre noir et une trace de genièvre dans le nez puissant, complété par un peu de caramel. La bouche est à nouveau marquée par des notes de fruits noirs, avec de la fraîcheur et une belle explosivité, puissant et élégant, avec des saveurs de chocolat et de vanille; les tannins sont bien intégrés dans la finale légèrement épicée.

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:	Vallée Centrale
Sous-région:	Rapel
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	33% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 16% Petit Verdot, 9% Malbec, 9% Carmenère, 3% Cabernet Franc
Référence:	0455018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Parrón Reserva

Cabernet Blend
Valle de Rapel
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	33% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 16% Petit Verdot, 9% Malbec, 9% Carmenère, 3% Cabernet Franc
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.