



2019 Carignan Vigno

La Aguada Vineyard, Valle del Maule DO, Viña de Martino

Parker adore ce Chilien issu de vieilles vignes

Description:

Les vieux ceps de Carignan datent du début des années 1940 et se trouvent dans la Valle del Maule, particulièrement baignée de soleil. Le nom de Vigno fait référence à «Vignadores de Carignan», une association qui oeuvre pour la préservation des vignes de Carignan dans la vallée chilienne du Maule. Avec à peine 6400 bouteilles produites, on peut à juste titre parler d'une véritable rareté.

Note de dégustation:

Rouge pourpre brillant. Nez complexe, typiquement chilien, avec des notes de cassis, de mûres, un peu de réglisse et de chocolat, puis aussi d'herbes sauvages. Attaque très élégante et veloutée, laissant place à un fruit expressif, qui se montre extrêmement concentré et équilibré, à dominante de baies noires, sur de belles notes minérales et balsamiques, reste extrêmement élégant; finale précise et dynamique. Un vin rouge, avec lequel il y a beaucoup à découvrir en bouche.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Vallée Centrale
Sous-région:	Maule
Producteur:	De Martino
Notation(s):	Parker 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93/100
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	85% Carignan, Malbec, Cinsault
Référence:	1043819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Carignan Vigno

La Aguada Vineyard
Valle del Maule DO
Viña de Martino

Origine: Chili
Notation(s): Parker 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93/100
Cépage(s): 85% Carignan, Malbec, Cinsault
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Foudre
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.