



2019 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Le vin légendaire du Chili

Description:

Un équilibre fantastique et un fruit généreux et expressif. Un must-have absolu pour les amateurs et les collectionneurs.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un nez enchanteur qui rappelle les cerises noires, les myrtilles, mais aussi le cassis et le caramel, puis un délicat parfum de rose et un peu de bois de cèdre. Velouté en bouche, s'intensifiant peu à peu, le fruit présent se révèle avec des arômes de baies rouges et noires, également un peu de nougat; les tannins sont riches et se marient à merveille avec l'aromatique corsée, montre beaucoup d'élégance; une finale aromatique étendue, très diversifiée, avec quelques notes balsamiques.

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de boeuf, l'agneau en croûte d'herbes, les scampi grillés, le poisson à l'ail. Dégustez-le également avec des fromages à pâte molle affinés et du gibier.

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
Producteur:	Almaviva
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 95+/100, Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	68% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1% Merlot
Référence:	0111719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Almaviva

Viña Almaviva

Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 97/100, Parker 95+/100, Score 19/20
Cépage(s):	68% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.