



2016 Carmenère Estate Series

Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Note de dégustation:

Pourpre aux accents violets. Bouquet capiteux rappelant les mûres et les prunes avec des notes de bois précieux et une touche de vanille. Beaucoup d'élégance en bouche avec de belles notes de fruits rouges puis une touche de mélasse et d'épices. Des saveurs de chocolat crémant et de réglisse accompagnent la finale très fraîche.

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:	Colchagua (Rapel)
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	Score 17/20
Elaboration:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Carmenère
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0292116075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Carmenère Estate Series

Valle de Aconcagua
Viña Errázuriz

Origine: Chili
Notation(s): Score 17/20
Traubensorte(en): 100% Carmenère
Apogée: jusqu'en 2022
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 8 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.