2019 Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Édition limitée pour les 25 ans du Seña

Description:
Un vin absolument sublime de l'un des meilleurs domaines du Chili et produit en biodynamie par l'oenologue en chef Francisco Baettig.
Note de dégustation:
Rouge rubis concentré, disque légèrement plus clair. Opulence de cerise et de cassis, avec des touches de menthe, de moka et de chocolat noir. D'une concentration impressionnante et d'une diversité d'arômes surprenante, il est marqué par les fruits rouges et noirs, avec des notes épicées et de beaux tannins mûrs; structure imposante et corps ferme; très long et persistant avec une agréable fraîcheur en finale.
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:	Région Aconcagua
Sous-région:	Vallée d'Aconcagua
Producteur:	Viña Seña
Notation(s):	Parker 98/100, Score 19.5/20, James Suckling 98/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 21% Malbec, 15% Carmenère, 4% Petit Verdot
Référence:	0597319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Origine:	Chili
Notation(s):	Parker 98/100, Score 19.5/20, James Suckling 98/100
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 21% Malbec, 15% Carmenère, 4% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch