2020 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.
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 98/100, Parker 96/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	68% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Référence:	0111720

MÖVENPICK
VINS

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 98/100, Parker 96/100
Cépage(s):	68% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois 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.

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