



## 2014 Max Reserva Blend

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un assemblage Max Reserva produit par le «domaine de l'année» selon Parker

### Description:

L'assemblage «Max», à base des cépages dominants Cabernet Sauvignon et Syrah, est signé Viña Errázuriz, grand producteur du Chili. Avec cette cuvée Reserva de qualité exceptionnelle, l'oenologue en chef, Francisco Baettig, démontre une fois encore tout son talent. Il l'a élevée 12 mois en fûts de chêne français, ce qui lui confère une jolie touche d'élégance française.

### Note de dégustation:

Pourpre aux nuances violettes. Bouquet intense développant de jolies senteurs de cassis, de gelée de myrtille et de chocolat crémant, puis enfin un souffle d'eucalyptus et de poivre noir. En bouche, le fruit est concentré avec de subtiles notes boisées, à nouveau une abondance de baies noires, mais également de la noix de coco et un soupçon de vanille ; les tannins sont présents mais bien fondus, dès le milieu de bouche, les arômes restent incroyablement puissants, des notes épicées accompagnent la finale persistante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Chili
<b>Région:</b>	Région Aconcagua
<b>Sous-région:</b>	Vallée d'Aconcagua
<b>Producteur:</b>	Errázuriz
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	55% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0164914

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Max Reserva Blend**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Origine:</b>	Chili
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	55% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.