



2021 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le cépage phare du Chili au meilleur de sa forme

Description:

Les raisins du Carmenère Alto sont issus du même vignoble que le Max Reserva, dans la vallée de l'Aconcagua. Le climat tempéré et doux, ainsi que la composition des sols confèrent au Carmenère son fruité bien équilibré. L'oenologue Francisco Baettig a produit un vin élégant, élevé 14 mois en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Pourpre jusque sur le disque. Nez aristocratique de cerises noires et de cassis, mais aussi de poivre, de réglisse et de moka. Somptueuse densité dans la bouche à nouveau marquée par les baies noires, sur une note légèrement salée, beaucoup de jutosité et beaux arômes toastés; finale à la fois puissante et élégante.

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:	Vallée d'Aconcagua
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	93.9% Carmenère, 3.5% Syrah, 2.6% Alicante Bouschet
Référence:	0641921

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO

Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18/20
Cépage(s):	93.9% Carmenère, 3.5% Syrah, 2.6% Alicante Bouschet
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.