

## Viñedo Chadwick Collector's Edition

1x 2010, 1x 2012, 1x 2014, Valle del Maipo, Viña Errázuriz

Le vin rouge très haut de gamme et rarissime produit par Errázuriz

### Note de dégustation:

Rouge rubis concentré, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet expressif avec beaucoup de cerises noires, de cassis et un soupçon de genièvre, de brownies et de cacao. Attaque très élégante, révélant un cabernet très crémeux, qui se développe peu à peu sur le plan aromatique: baies rouges et noires, notes de noix et de zeste d'orange ; les tanins sont très fins et merveilleusement fondus avec le fruit ; finale très complexe et persistante.

### 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

### Sous-région:

Maipo

### Producteur:

Viñedo Chadwick

### Notation(s):

Score 19.5/20

### Elevage:

22 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

### Cépage(s):

100% Cabernet Sauvignon

### Référence:

02869MI



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

Taille: A7 74x105

### **Viñedo Chadwick Collector's Edition**

1x 2010, 1x 2012, 1x 2014

Valle del Maipo

Viña Errázuriz

<b>Origine:</b>	Chili
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Service:</b>	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.