2021 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.
Note de dégustation:
Rouge rubis brillant du disque jusqu'au centre. Le délicieux nez révèle des nuances de cerises noires, de myrtilles et de jus de sureau, sur une délicate note florale de violette et de rose. Viennent ensuite des touches de tabac à pipe, d'eucalyptus et de bois de cèdre, ainsi qu'un soupçon de grains de moka et de cacao. Subtil, raffiné et velouté en bouche, il est d'une intensité et d'une profondeur impressionnantes. Les tanins mûrs et d'une grande finesse se marient parfaitement avec l'acidité croquante et la richesse des arômes.
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, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	71% Cabernet Sauvignon, 22% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Référence:	0111721

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, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100
Cépage(s):	71% Cabernet Sauvignon, 22% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2037
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