2021 EPU

Viña Almaviva

Le meilleur des deux cultures

Description:
En 1997, la baronne Philippine de Rothschild et Eduardo Guilisasti Tagle ont conclu un accord de partenariat dans le but de créer un grand vin franco-chilien appelé Almaviva. L'Almaviva est issu des cépages classiques de Bordeaux, dans lesquels le cabernet sauvignon prédomine. L'Almaviva est une rencontre réussie entre deux cultures. Le Chili apporte ses sols, son climat et ses vignobles, tandis que la France apporte son savoir-faire et sa tradition en matière de vinification.

Note de dégustation:
Rubis intense aux reflets grenat. Bouquet ouvert, très chilien, aux parfums de baies noires, cassis avec de nettes touches épicées et toastées. Magnifique concentration dans le palais aux arômes typiques de Cabernet Sauvignon, derrière lesquels se cachent une solide structure et un agréable fraîcheur, peu à peu se développent des notes de caramel et de chocolat ; les tannins mûrs mènent à la longue finale.

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
Producteur:	Almaviva
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 5% Merlot
Référence:	0821121

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

EPU

Viña Almaviva

Origine:	Chili
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenère, 5% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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