



## 2021 Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Note suprême pour l'icône chilienne d'Eduardo Chadwick

### Description:

Un vin absolument sublime de l'un des meilleurs domaines du Chili et produit en biodynamie par l'oenologue en chef Francisco Baettig.

### Note de dégustation:

Rouge rubis profond, brillant du disque jusqu'au centre. Nez d'une agréable complexité qui révèle peu à peu des nuances de cerises noires et rouges, de fruits rouges à noyau et de bois précieux, sur des notes aériennes de fleurs, de lavande et d'épices exotiques. L'élégance et la classe habituelles de Seña se manifestent en bouche avec des tannins ciselés et une texture séduisante. Harmonie et magnifique fraîcheur jusque dans la finale complexe.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Chili
<b>Région:</b>	Région Aconcagua
<b>Sous-région:</b>	Vallée d'Aconcagua
<b>Producteur:</b>	Viña Seña
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 100/100, Parker 98+/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 27% Malbec, 17% Carmenère, 6% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0597321

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

Taille: A7 74x105

### Seña

Valle de Aconcagua  
Viña Seña

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** James Suckling 100/100, Parker 98+/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100  
**Cépage(s):** 50% Cabernet Sauvignon, 27% Malbec, 17% Carmenère, 6% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2036  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 22 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.