



## 2020 Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Du meilleur domaine chilien

### Description:

Robert Parker en personne a sacré Viña Errázuriz meilleur domaine du Chili en 2017. Le Max Reserva, un Cabernet Sauvignon à la typicité hors du commun, est élevé 12 mois en fûts de chêne français.

### Note de dégustation:

Rouge rubis dense d'un bel éclat. Bouquet enchanteur, marqué par des senteurs de cassis, de fraises et de bois précieux, avec de belles nuances de noix de coco et de chocolat crémant. L'attaque élégante fait rapidement place des notes puissantes, très denses et intenses en fruits, cerises noires et romarin, très homogène et souple, avec un toasté discret; une légère note de fraîcheur confère une finale juteuse et bien structurée à ce Max Reserva.

### 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'appréciez 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Chili
<b>Région:</b>	Région Aconcagua
<b>Sous-région:</b>	Vallée d'Aconcagua
<b>Producteur:</b>	Errázuriz
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
<b>Eleavage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	86% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Malbec, 3% Syrah, 2% Tintorera, 2% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0302520

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

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Max**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Origine:</b>	Chili
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
<b>Cépage(s):</b>	86% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Malbec, 3% Syrah, 2% Tintorera, 2% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.