



2022 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 99/100, Score 19/20

Elevage:

20 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Cépage(s):

72% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Référence:

0111722

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 99/100, Score 19/20
Cépage(s): 72% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
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.