



## 2020 Villa

Don Maximiano, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Un vin pour voir la vie en or

### Description:

Le dernier coup en date de la maison Errázuriz est un assemblage enivrant de Cabernets qui promet de précieux instants de plaisir.

### Note de dégustation:

Pourpre concentré, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez frais et fruité rappelant la cerise et la myrtille, avec des notes florales et cacaotées. La précision de l'assemblage est frappante en bouche, avec une ligne aromatique fruitée pure et pleine de fraîcheur, marquée par les baies noires, mais également de délicates notes toastées de moka et de vanille; les tannins mûrs et très fermes sont magnifiquement structurés ; puissant jusque dans finale persistante.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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>	Errázuriz
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	25% Cabernet Sauvignon, 24% Syrah, 18% Malbec, 15% Carmenère, 10% Grenache, 8% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0978720

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

Taille: A7 74x105

### **Villa**

Don Maximiano  
Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** James Suckling 95/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 25% Cabernet Sauvignon, 24% Syrah, 18% Malbec, 15% Carmenère, 10% Grenache, 8% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**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.