



2011 Finis Terrae

Valle del Maipo, Cousiño-Macul

Du plus ancien domaine chilien

Description:

Ce domaine traditionnel chilien, fondé en 1856 et toujours détenu par la même famille, présente ici un vin rouge inspiré du style bordelais, avec un élevage de 18 mois en fûts.

Note de dégustation:

Rubis intense. Bouquet ouvert et élégant de cassis et mûres, finement souligné de délicates notes épicées, chocolat au lait et vanille Bourbon. Bonne intensité au palais, les notes de baies foncées jouent subtilement avec les éléments toastés (amandes et caramel), trace de graphite en fin de bouche; structure maîtrisée, arômes persistants jusque dans 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
Région:	Vallée Centrale
Sous-région:	Maipo
Producteur:	Vina Cousiño-Macul
Notation(s):	James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90/100
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0808211075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Finis Terrae

Valle del Maipo
Cousiño-Macul

Origine: Chili
Notation(s): James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90/100
Traubensorte(en): 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Apogée: jusqu'en 2021
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 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.