



2015 Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le cépage emblématique du Chili dans toute sa perfection

Description:

Eduardo Chadwick l'appelle son «vin peluche». Un caractère velouté et beaucoup d'expressivité distinguent ce grand Carmenère.

Note de dégustation:

Rubis foncé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez expressif rappelant le cassis et le sureau noir avec de subtiles notes de violette, mais aussi de chocolat crémant, ainsi qu'une touche de noix de coco. En bouche, il est élégant et velouté, très dense et bien structuré, on retrouve les notes de baies noires, ainsi que quelques tonalités de croûte de pain, très explosif et expressif, la finale est longue et intense.

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:	Région Aconcagua
Sous-région:	Vallée d'Aconcagua
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 19/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	95% Carmenère, 5% Syrah
Référence:	0131015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Kai Carmenere

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	95% Carmenère, 5% Syrah
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.