



## 2014 Millantu

Valle del Maipo, Viña Santa Alicia

Un vin chilien exemplaire et médaillé d'or

**Description:**

Un assemblage élevé 18mois en barriques, décoré d'une rare médaille d'or à Mundus Vini. Un vin rouge charnu et opulent tout simplement irrésistible. A déguster absolument!

**Note de dégustation:**

Pourpre lumineux aux accents violets. Le nez complexe dévoile peu à peu des nuances de baies noires, de framboises et de tabac, avec des arrière notes de poivre et de chocolat amer. La bouche compacte, racée et complexe est dominée par le cassis, avec des touches de noix, de réglisse et une délicate minéralité, ainsi que des tannins polis qui viennent embellir le tout ; finale avec du potentiel.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Chili
<b>Région:</b>	Vallée Centrale
<b>Sous-région:</b>	Maipo
<b>Producteur:</b>	Santa Alicia
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
<b>Elaboration:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15% Carmenère
<b>Référence:</b>	0500914

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

Taille: A7 74x105

### **Millantu**

Valle del Maipo  
Viña Santa Alicia

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** James Suckling 92/100, Score 17.5/20  
**Traubensorte(en):** 50% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 15% Carmenère  
**Apogée:** jusqu'en 2023  
**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.