



## Don Maximiano Founder's Reserve

Collection 2x 75 cl 2007,2010,2013, Valle de Aconcagua, Viña Errázuriz

Elu à plusieurs reprises meilleur vin du Chili par Wines of Chile

### Description:

Le «Don Max» est l'un des plus grands vins rouges chiliens. Le directeur d'exploitation Eduardo Chadwick et l'oenologue en chef Francisco Baettig ont créé une véritable icône sud-américaine acclamée dans le monde entier.

### Note de dégustation:

"Pourpre dense, reflets violets. Un bouquet de baies qui se développe progressivement dans le verre : framboises, cerises, mais aussi un peu de cassis, mariés à de belles notes grillées et une touche de violette. En bouche, les magnifiques notes fruitées du nez se confirment, accompagnées de clou de girofle, de chocolat à la truffe et d'un peu de noix de coco ; très dense et puissant, agréablement mûr, velouté et expressif ; une belle note de fraîcheur accompagne la finale persistante, accompagnée de tanins mûrs. "

### 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):

### Vol. alcool:

14.0 %

### Apogée:

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

### Cépage(s):

### Référence:

04140--

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

Taille: A7 74x105

### **Don Maximiano Founder's Reserve**

Collection 2x 75 cl 2007,2010,2013

Valle de Aconcagua

Viña Errázuriz

**Origine:** Chili

**Notation(s):**

**Cépage(s):**

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**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.