



2013 Don Maximiano

Founder's Reserve, Valle de Aconcagua DO, 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):	Score 19.5/20
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	79% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 6% Carmenère, 5% Petit Verdot
Référence:	0414013

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Don Maximiano

Founder's Reserve
Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	79% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 6% Carmenère, 5% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2030
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.