



2019 El Parrón Reserva

Cabernet Blend, Valle de Rapel, Viña Errázuriz

Assemblage très séduisant de la maison Errázuriz

Description:

Avec El Parrón, son assemblage à base de Cabernet Sauvignon, l'œnologue en chef d'Errázuriz, Francisco Baettig, fait montre d'un flair inégalé pour créer un vin rouge chilien qui promet beaucoup de plaisir. Ce vin pour toutes les occasions doit son succès sans faille à l'alliance harmonieuse d'un beau fruité, d'une subtile note boisée et d'une structure remarquable. Une vraie valeur sûre chilienne.

Note de dégustation:

Rouge rubis concentré, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet expressif de baies noires rappelant les myrtilles bien mûres, le cassis et les brownies, avec une note poivrée marquée, ainsi qu'un soupçon de malt et de caramel. En bouche, il est équilibré et intense, les arômes du nez se confirment, avec également des touches chocolatées, les tannins mûrs sont parfaitement intégrés; en finale la belle note de fraîcheur équilibre agréablement le fruit.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec le chili con carne, les boulettes de viande, les lasagnes, les pizzas et le ragoût de bœuf. Vous l'apprécierez également avec un gratin de maïs, du poulet ou des tourtes à la viande.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Chili
Région:	Vallée Centrale
Sous-région:	Rapel
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	43% Cabernet Sauvignon, 22% Malbec, 12% Syrah, 11% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc, 3% Carignan
Référence:	0455019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Parrón Reserva

Cabernet Blend
Valle de Rapel
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	43% Cabernet Sauvignon, 22% Malbec, 12% Syrah, 11% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc, 3% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.