



2020 Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Par Eduardo Chadwick, pionnier au Chili

Description:

Un vin absolument sublime de l'un des meilleurs domaines du Chili et produit en biodynamie par l'oenologue en chef Francisco Baettig.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez se dévoile peu à peu: prunes et framboises, sur des touches de bois précieux, de poivre noir et de vanille. L'élégance proverbiale de Seña se révèle dans la bouche dominée par les fruits rouges avec une pointe de cassis et de liqueur de cerise, de réglisse et de caramel, sur un soupçon de genièvre; élégant et très harmonieux, concentré dans la séduisante finale promettant un beau 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.

Pays d'origine:	Chili
Région:	Région Aconcagua
Sous-région:	Vallée d'Aconcagua
Producteur:	Viña Seña
Notation(s):	James Suckling 98/100, Decanter 95/100, Descorchados 97/100, Parker 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Carmenère, 7% Petit Verdot
Référence:	0597320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Origine: Chili

Notation(s): James Suckling 98/100, Decanter 95/100,
Descorchados 97/100, Parker 97/100, Score
19.5/20, Tim Atkin 96/100

Cépage(s): 53% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15%
Carmenère, 7% Petit Verdot

Apogée: jusqu'en 2035

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 22 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5 %

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.