



2021 Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Cabernet chilien virtuose depuis 1870

Description:

Robert Parker en personne a sacré Viña Errázuriz meilleur domaine du Chili en 2017. Le Max Reserva, un Cabernet Sauvignon à la typicité hors du commun, est élevé 12 mois en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond d'un bel éclat. Magnifique bouquet, marqué par des notes de cassis, de fraises et de bois précieux, sur des touches de noix de coco et de chocolat crémant. L'attaque élégante fait rapidement place à une note fruitée puissante, très dense et intense, de cerises noires et de romarin, harmonieuse et souple, avec une discrète nuance toastée. Une touche de fraîcheur aérienne confère à ce Max Reserva une finale juteuse et agréablement structurée.

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:

Région Aconcagua

Sous-région:

Vallée d'Aconcagua

Producteur:

Errázuriz

Notation(s):

Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

86% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec, 4% Petit Verdot, 3% Tintorera, 1% Cabernet Franc

Référence:

0302521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Max

Valle de Aconcagua DO
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	Tim Atkin 93/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	86% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec, 4% Petit Verdot, 3% Tintorera, 1% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.