



2022 Chardonnay Max

Región de Aconcagua, Viña Errázuriz

Un Chardonnay absolument délicieux

Description:

Bénéficiant de la brise rafraîchissante venue du Pacifique, ce Chardonnay Max Reserva de la vallée de l'Aconcagua est exceptionnel et vibrant. Le domaine Errázuriz vient tout juste d'être sacré «Meilleur domaine du Chili 2017» par le fameux critique oenologique Robert Parker.

Note de dégustation:

Jaune pâle doré aux reflets verts. Nez typique de chardonnay d'une fraîcheur magique, avec des arômes d'agrumes, de pomme jaune et de poire Williams, sur des nuances de pain blanc grillé et des notes épicées de poivre blanc et de pomme au four. Il remplit élégamment la bouche avec une texture ciselée et une discrète acidité. Le fruité vivifiant est accompagné d'un soupçon d'amandes grillées et de biscuits à la vanille. Agréable fraîcheur jusque dans la finale fruitée.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Chili
Région:	Région Aconcagua
Sous-région:	Vallée de Casablanca
Producteur:	Errázuriz
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1785822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Max

Región de Aconcagua
Viña Errázuriz

Origine:	Chili
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés