



## 2021 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Chili
<b>Région:</b>	Région Aconcagua
<b>Sous-région:</b>	Vallée d'Aconcagua
<b>Producteur:</b>	Errázuriz
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, Score 19.5/20, Parker 94+/100
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2037
<b>Cépage(s):</b>	62.68% Cabernet Sauvignon, 22.6% Malbec, 7.53% Petit Verdot, 7.19% Carmenère
<b>Référence:</b>	0414021

## 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):** James Suckling 96/100, Score 19.5/20, Parker 94+/100  
**Cépage(s):** 62.68% Cabernet Sauvignon, 22.6% Malbec, 7.53% Petit Verdot, 7.19% Carmenère  
**Apogée:** jusqu'en 2037  
**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.