



## 2022 Carmenère Aconcagua Alto

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le cépage phare du Chili au meilleur de sa forme

### Description:

Les raisins du Carmenère Alto sont issus du même vignoble que le Max Reserva, dans la vallée de l'Aconcagua. Le climat tempéré et doux, ainsi que la composition des sols confèrent au Carmenère son fruité bien équilibré. L'oenologue Francisco Baettig a produit un vin élégant, élevé 12 mois en fûts de chêne français.

### Note de dégustation:

Pourpre jusque sur le disque. Nez aristocratique de cerises noires et de cassis, mais aussi de poivre, de réglisse et de moka. Somptueuse densité dans la bouche à nouveau marquée par les baies noires, sur une note légèrement salée, beaucoup de jutosité et beaux arômes toastés; finale à la fois puissante et élégante.

### 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'appréciez 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.

<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 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	100% Carmenère
<b>Référence:</b>	0641922

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Carmenère Aconcagua Alto**

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Origine:</b>	Chili
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Carmenère
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.