



2022 Carmenere

Selected Vineyards 1865, Las Lagunas Valle de Colchagua, Viña San Pedro

Superbe exemple du cépage emblématique du Chili

Description:

Un carmenère élevé en barrique qui fait apparaître la magie de la vallée de Colchagua dans le verre. Un fruité envoûtant, agréablement fumé et merveilleusement souple.

Note de dégustation:

Rouge grenat brillant aux reflets violets. Nez exubérant de cerises noires et de fruits à noyau, sur un soupçon de baies de genièvre et de pétales de fleurs séchées. Bouche ciselée et extrêmement veloutée, avec des arômes de fruits noirs de réglisse, de biscuits à la noix de coco et de graphite. Harmonieux et plein de caractère, avec des tannins veloutés. Eventail de fruits et délicates épices jusqu'en finale.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Chili
Région:	Vallée Centrale
Sous-région:	Maipo
Producteur:	San Pedro
Notation(s):	Tim Atkin 92/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Carmenère
Référence:	1264322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Carmenere

Selected Vineyards 1865
Las Lagunas Valle de Colchagua
Viña San Pedro

Origine: Chili
Notation(s): Tim Atkin 92/100, James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Carmenère
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.