



2012 Don Maximiano

Founder's Reserve, Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Le Don Max tiré du coffre aux trésors d'Errázuriz

Description:

Le Don Maximiano est l'un des plus grands vins rouges chiliens et la raison pour laquelle le Chili compte aujourd'hui parmi les principaux pays viticoles du monde. Avec la fraîcheur et la vivacité du millésime 2012, Errázuriz prouve qu'en matière de potentiel de garde, les vins du Nouveau Monde n'ont rien à envier à l'Europe.

Note de dégustation:

Pourpre soutenu, presque noir au centre. Un panier plein de baies noires, cassis et mûres compose le bouquet complexe, soutenu par des notes de tabac cubain, clou de girofle et de brownies juste sortis du four. Palais très compact aux arômes de cerises et de vanille avec une légère trace de graphite; dense et bien structuré; tanins présents mais finement intégrés; beaucoup de puissance dans la longue finale.

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.

Pays d'origine:

Chili

Région:

Région Aconcagua

Sous-région:

Vallée d'Aconcagua

Producteur:

Errázuriz

Notation(s):

James Suckling 96/100, Score 19/20

Elevage:

22 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2029

Cépage(s):

75% Cabernet Sauvignon, 12% Carmenère, 8% Petit Verdot, 5% Malbec

Référence:

0414012

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 19/20
Cépage(s): 75% Cabernet Sauvignon, 12% Carmenère, 8%
Petit Verdot, 5% Malbec
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 22 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.