

Errazuriz

Carménère Estate

2017

www.errazuriz.com

Chili



| | |
|---------------------------|---|
| Appellation : | DO Vallée del Aconcagua |
| Cépage : | 85% Carménère, 13% Syrah et 2% Petite Syrah |
| Terroirs : | Sols minces limoneux sur sous-sol graveleux et argileux |
| Région : | Vallée de Aconcagua |
| Degré alcoolique : | 13,5%vol |
| Elevage : | Fûts français durant 7 mois |



Histoire :

À la fin du XIXe siècle, alors que les vignes chiliennes entourent la capitale, Don Maximiano Errázuriz, décide de partir explorer un périmètre plus lointain. Après 100 kilomètres parcourus à cheval, il découvre le terroir de la vallée de l'Aconcagua. En 1870, il y installe sa propriété de Panquehue et y plante ses premières vignes. C'est désormais Eduardo Chadwick, quatrième du nom, qui dirige le domaine qui s'est depuis bien développé : près de 1300 hectares de vignes sont plantés, principalement dans la vallée de l'Aconcagua, mais aussi à Casablanca, Maipo, Colchagua et Curicó. Pour confronter la scène internationale à la qualité de ses vins, Eduardo orchestre le fameux « Tasting de Berlin » en 2001, une dégustation à l'aveugle où les cuvées Don Maximiano Founder's Reserve, Señal et Viñedo Chadwick sont dégustées par des professionnels parmi plusieurs premiers crus classés Bordelais. Un événement, mené dans 15 pays et dont l'issue est la même : les vins d'Errazuriz figurent sur le podium.

Description :

Le Carménère, vieux cépage bordelais disparu dans sa région d'origine, renaît avec bonheur au Chili. Le Carménère Estate d'Errazuriz en donne une belle version, au nez intense déclinant des notes de fruit noir, d'épice douce, de poivron et des notes florales. Souple et gourmand en bouche, les tanins lissés laissent s'exprimer le fruit avec douceur et intensité.

Accords :

Viandes rouges
Fromages, Volaille

Service :

15 - 17°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

