

Errazuriz Don Maximiano 2016



www.errazuriz.com



Appellation :	DO Aconcagua
Cépages :	69% Cabernet Sauvignon, 12% Malbec, 8% Carmenère, 8% Petit Verdot et 3% Cabernet Franc
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sol graveleux et argileux
Région :	Vallée de Aconcagua
Degré alcoolique :	13,5%vol
Elevage :	Fûts français (dont 65 % neufs) durant 22 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 Don Maximiano présente une impressionnante couleur rouge-violet foncé. Le nez révèle des arômes intenses de cerises noires, de groseilles et des touches de truffe. En bouche, une belle fraîcheur rappelle les arômes fruités perçus au nez avec des notes de cannelle et de clous de girofle. C'est un vin qui présente une bonne structure avec des tanins fins agréable et une finale élégante.

Accords :

Viandes rouges
Fromages

Service :

15 - 17°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

