



Appellation :	DO Aconcagua
Cépage :	100 % Syrah
Terroirs :	Sols volcaniques profonds et rocailleux
Région :	Vallée de Aconcagua
Degré alcoolique :	14%vol
Elevage :	Fûts français (dont 68% 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 :

Paré de sa robe rouge rubis foncée, la Cumbre offre un bouquet concentré et complexe de fruits noirs (bleuet et mûre) complé par des notes d'épices douces (muscade et clous de girofle) sur une trame florale. Le palais se présente avec des tannins fermes et amples qui donnent de la structure et confèrent de la fraîcheur au vin. La finale est longue, magnifiquement souple.

Accords :

Viandes rouges
Fromages

Service :

15 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

