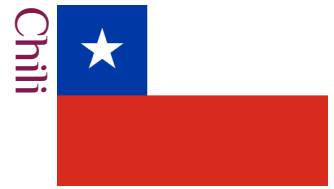


Errazuriz

Max Reversa Carmenere

2016

www.errazuriz.com



Appellation :	DO Aconcagua
Cépages :	85% Carmenere, 11% Syrah et 4% Petit Verdot
Terroirs :	Sols minces limoneux sur sous-sol graveleux et argileux
Région :	Valleée de Aconcagua
Degré alcoolique :	13,5%vol
Elevage :	Fûts français (dont 28% neufs) durant 12 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 Carmenère, vieux cépage bordelais disparu dans sa région d'origine, renaît avec bonheur au Chili. Cette cuvée en donne une belle version, au nez intense déclinant les notes caractéristiques du cépage, entre cassis, poivre de Sichuan, poivron et notes florales. Souple et soyeux en bouche, les tanins laissent s'exprimer le fruit avec douceur et intensité.

Accords :

Viandes rouges
Volailles

Service :

15 - 17°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

