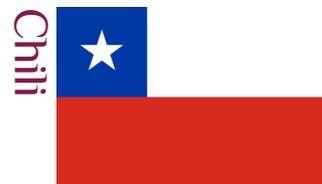


Errazuriz Don Maximiano 2018



www.errazuriz.com



Appellation :

DO Aconcagua

Cépages :

70% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec, 7% Carmenère, 5% 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 and 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 :

D'une belle couleur rouge rubis et d'une teinte violette, le millésime 2018 de Don Maximiano Founder's Reserve séduit par des arômes de fruits rouges rappelant la cerise, le cassis et la crème de cassis encadrés par de légères notes de tartes, de noix et de café torréfié. En accord avec la perception du nez, la bouche offre une acidité rafraîchissante qui rehausse les fruits rouges, suivies d'épices et de notes balsamiques qui rappellent l'aneth et le romarin. Cet excellent palais montre des tanins avec une texture extraordinaire.

Accords :

Viandes rouges

Fromages

Service :

15 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

