

**Appellation :**

DO Aconcagua

Cépage :

96% Syrah 4% Viognier

Terroirs :Sols volcaniques profonds
et rocailleux**Région :**

Vallée de Aconcagua

Degré alcoolique :

14%vol

Elevage :Fûts français (dont 60% 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 millésime 2018 de La Cumbre a une couleur rouge rubis propre et profonde. Au nez, il offre des arômes d'épices accompagnés de fruits rouges frais, de fleurs telles que la violette et la lavande, et d'une note légère qui rappelle l'encens. Le cassis, la framboise et la myrtille laissent place aux tonalités de grains de café fraîchement torréfiés et de cèdre qui. Frais, juteux, et persistant avec des tanins enveloppants et une bouche verticale.

Accords :Viandes rouges
Fromages**Service :**

15 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

