



errazuriz.com

ERRAZURIZ
— VINOS DE FAMILIA DESDE 1870 —

Chili



Errazuriz

KAI 2020

HISTOIRE :

Errazuriz, l'un des plus célèbres domaines Chiliens a été créé par Don Maximiano Errázuriz en 1870. Eduardo Chadwick, qui le dirige, représente aujourd'hui la 6ème génération à la tête de cette propriété familiale qui fait référence. Il est installé dans la vallée de l'Aconcagua, entre l'océan Pacifique et la cordillère des Andes. Lors d'une fameuse dégustation à l'aveugle connue sous le nom de "jugement de Berlin", les vins du domaine ont surpassé les plus grands vins du monde. Régulièrement notées 100/100 par la presse internationale, ses cuvées sont iconiques et recherchées par les collectionneurs et les tables gastronomiques.

Le domaine cultive aujourd'hui des vignes qui sont plantées principalement dans la vallée de l'Aconcagua, mais aussi à Casablanca, Maipo, Colchagua et Curicó.

Depuis ses vins abordables, jusqu'aux plus belles bouteilles, Errázuriz signe des crus de grande qualité. Les terroirs au bord de l'océan Pacifique sont frais et adaptés à la culture du Sauvignon Blanc, du Chardonnay et du Pinot Noir, tandis que les terroirs au pied de la cordillère, aux sols d'alluvions produisent des Cabernet Sauvignon, Carménère et Syrah.

La cuvée Kai ("Plante" en langue Mapuche) provient du vignoble Max V, situé sur une plaine alluviale sur la rive sud de la rivière Aconcagua.

APPELLATION : IG Valle del Aconcagua
CÉPAGE : 100% Carménère
TERROIR : Sols alluviaux
RÉGION : Vallée de l'Aconcagua
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%
ACIDITÉ : 5,87 g/l

ELEVAGE :

22 mois en fûts de chêne (60% neufs).

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans

Température de service : 15-18°C



NOTES PRESSE :

James Suckling : 95/100

Tim Atkin : 96/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

"Ce vin à la robe rubis, offre au nez des arômes de fruits noirs, poivre noir, paprika, romarin, olive noire, encens et boîte à cigares. La bouche révèle une belle acidité, des tannins fins et une longue finale persistante."

Francisco Baettig

ACCORDS :

Pigeonneau rôti, côte de bœuf, marcassin à la sauge et tomate, agneau au romarin et aux cèpes

