



errazuriz.com

ERRAZURIZ
VINOS DE FAMILIA DESDE 1870

Chili



Errazuriz

MAX Carmenère 2022

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 pour 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 Max, nommée en l'honneur du fondateur, Don Maximiano Errázuriz, reflète l'exploration approfondie menée dans la vallée de l'Aconcagua sur le cépage emblématique du Chili, le Carmenère.

APPELLATION : IG Valle del Aconcagua

CÉPAGE : Carmenère

TERROIR : Sols alluviaux

RÉGION : Vallée de l'Aconcagua

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

ACIDITÉ : 5,84 g/L

ELEVAGE :

12 mois en fûts de chêne (25% neufs)

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 à 10 ans

Température de service : 14-16°C



NOTE PRESSE :

Vinous : 92/100

James Suckling : 92/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez dévoile des arômes de poivron rouge, cerises noires, olives, une touche de thym. En bouche, on retrouve des fruits noirs, mûrs, des notes d'encre et de sauce soja. L'attaque en bouche est marquée par une grande fraîcheur et un caractère juteux, équilibré par des tanins fins qui offrent une excellente persistance.

ACCORDS :

Viandes rouges, agneau, fromages

