Carmenère, "Max Reserva" Errazuriz

Ce cépage emblématique est cultivé sur les terroirs plus chauds de la vallée de l'Aconcagua, au nord-ouest de Santiago.

Origine: Les raisins proviennent de parcelles sélectionnées dans la vallée de l’Aconcagua, où les sols alluviaux et les brises fraîches du Pacifique permettent une maturation lente. Le climat chaud le jour et frais la nuit favorise une belle concentration aromatique et une acidité équilibrée.

Encépagement: 95% carmenère, 5% syrah

Vinification: Fermentation à 26°C avec une macération de 18 jours. Élevage en barriques de chêne français pendant 12 mois, dont 20 % neuves, pour apporter complexité et structure.

Dégustation: La robe est pourpre dense aux reflets violacés. Le nez s’ouvre sur des arômes de mûre, de poivre noir, de paprika doux et de chocolat noir. En bouche, les tanins sont souples, la matière est ample et la finale persistante révèle des notes fumées et épicées, avec une belle fraîcheur.

Potentiel de garde: 3-5 ans malgré sa qualité, il n'est pas conçu pour

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec des ribs caramélisés, un chili végétarien, ou un gratin de patates douces. Il accompagne aussi très bien un burger gourmet ou un plat de lentilles aux épices douces.

- Merguez et haricots rouges
- Tacos
- Rôti de porc, sauce dijonnaise
- ...