Carménère Aconcagua Alto, Errazuriz

Les raisins de carménère proviennent des vignobles Max (du nom du fondateur Max Errrazuriz qui y planta la vigne en 1870). Issu des hauteurs de l'Aconcagua, ce Carménère d'exception révèle une expression pure et intense du cépage. Un vin de terroir, profond et racé, qui allie puissance et finesse.

Origine: Les vignes sont plantées en altitude dans la zone Aconcagua Alto, à plus de 500 mètres. Les sols sont pauvres et caillouteux, favorisant une faible vigueur et une grande concentration. Le climat est marqué par des amplitudes thermiques importantes, idéales pour le Carménère.

Encépagement: 100% carmenère

Vinification: Fermentation en cuves inox à 26-28°C, macération de 20 jours. Élevage en barriques de chêne français pendant 14 mois, dont 25 % neuves, pour affiner la structure et enrichir le bouquet.

Dégustation: Robe grenat sombre. Nez complexe de mûre, poivre noir, graphite et cacao. En bouche, les tanins sont fermes mais élégants, la structure est ample et la finale longue, sur des notes fumées, minérales et épicées.

Potentiel de garde: 3-4 ans, pas fait pour la garde.

Température de service: 16-18 °C

Association mets: À savourer avec un magret de canard, un filet de bœuf grillé ou un gratin de légumes racines. Il accompagne aussi très bien un plat mijoté aux épices douces ou un fromage affiné.

- Tacos
- ...