Carménère Reserva "Estate Series", Errazuriz



Il s'agit d'un assemblage de carménère à 89% rehaussé avec 9% de petite syrah et 2% de tempranillo. Les raisins proviennent de la vallée de l'Aconcagua au climat de type méditerranéen. Après vinification, le vin séjourne 8 mois en barriques de chêne.

Origine: Cultivé dans la vallée de Colchagua, sur des sols argilo-limoneux. Le climat chaud et sec, avec des nuits fraîches, permet une belle expression du Carménère, cépage tardif.

Encépagement: 89% carmenere, 9% petite syrah, 2% tempranillo

Vinification: Fermentation à 26°C, macération de 18 jours. Élevage en barriques de chêne pendant 10 mois, avec 20% de bois neuf.

Dégustation: Robe pourpre intense. Nez de mûre, poivre noir, paprika doux et chocolat. En bouche, les tanins sont souples, la texture est veloutée et la finale persistante sur des notes fumées 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 chili végétarien, des ribs caramélisés ou un gratin de patates douces. Il accompagne aussi très bien un plat de lentilles aux épices douces.

- Contre-filet, sauce « marchand de vin »
- ...