Don Maximiano Founder's Reserve



Don Maximiano, le pionnier des vins chiliens qui planta ses premières vignes en 1870 croyait profondément que de la meilleure terre naît le meilleur vin. C'est ainsi que ce vin est devenu le vin emblématique de la maison.

Origine: Les vignes bénéficient d'un climat méditerranéen avec des hivers frais et des étés secs, tempérés par les brises de l'océan Pacifique. Les sols, principalement alluviaux et bien drainés, sont riches en minéraux grâce aux dépôts des Andes, offrant un environnement idéal pour les vignes plantées sur des pentes douces et bien exposées au soleil.

Encépagement: 79% cabernet sauvignon, 10% malbec, 6% carmenere & 5% petit verdot

Vinification: Les raisins sont récoltés à la main et fermentés dans de petites cuves en acier inoxydable pour préserver la fraîcheur et les arômes fruités. Il est ensuite élevé en fûts de chêne français, dont 65 % sont neufs, pendant 22 mois, ce qui lui confère une structure complexe et des tanins raffinés.

Dégustation: Le vin possède longueur et complexité aromatique exceptionnelle. Très agréable avec à la fois des fruits mûrs, des notes poivrées, de cèdre, de tabac frais et de torréfaction. Sa fraîcheur s'harmonise avec ses tanins veloutés.

Potentiel de garde: Jeune il est très agréable

Température de service: Chambré

Association mets: Dégustez l'opulence d'Errazuriz Don Maximiliano, un vin d'exception, aux côtés de mets raffinés comme un filet de bœuf grillé ou un carré d'agneau, pour une expérience gastronomique inoubliable qui justifie chaque euro dépensé. Ce vin, synonyme de luxe, se marie à la perfection avec des saveurs riches et des plats sophistiqués, transformant chaque repas en un festin royal.