



CHILI MAIPO VALLEY INDOMITA " GRAN RESERVA " CARMENÈRE 2017

Pays : Chili
Région : Maipo
Sous région :
Cépage(s) : Carmenère

Note de dégustation :

La robe est rouge rubis profonde, le nez intense exprime des arômes fruités rappelant le cassis, la mûre et le sureau. La bouche est charnue avec des tanins fins et soyeux, une structure souple et harmonieuse et une jolie longueur sur les fruits noirs et les épices.



Température de service : 16 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Il s'accorde particulièrement bien avec des viandes rouges (bœuf, canard,...) et même avec certains gibiers tels le filet de faon ou de biche

Commentaires du sommelier :

Cépage redécouvert récemment (1994) au Chili, la Carmenère trouve ici une arrière-saison chaude et longue lui permettant d'atteindre une maturité optimale. On retrouve les parfums de fruits et d'épices du cabernet et de la syrah tout en possédant une bouche ronde digne d'un grand merlot. A découvrir !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

