



**CHILI MAIPO VALLEY INDOMITA "
DUETTE " 2022 CABERNET
SAUVIGNON / CARMENERE "
PREMIUM "**

Pays : Chili
Région : Maipo
Sous région :
Cépage(s) : 60% Cabernet sauvignon, 40% Carmenera

Note de dégustation :

Robe rouge pourpre profonde avec des reflets violacés. Nez parfumé, marqué par des notes de fruits rouges et noirs, de cannelle, de menthe, de vanille, de cuir et de paprika. C'est un assemblage savoureux et robuste. On apprécie sa rondeur et le soyeux de ses tanins ! Un vin chilien qui reflète la richesse et le potentiel viticole du pays à travers ces deux cépages.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Cuisine texmex, Viandes épicées (couscous), sauces relevées.

Commentaires du sommelier :

L'appellation d'origine Valle del Maipo doit son nom au fleuve Maipo, qui prend sa source dans la Cordillère des Andes, au pied du volcan Maipo, à 900 mètres d'altitude. Le fleuve Maipo a une longueur de 250 km et se jette dans l'océan Pacifique en traversant le pays d'est en ouest. C'est dans la partie centrale que sont situés les nombreux vignobles qui bordent le fleuve. Le climat y est très favorable pour faire mûrir le cépage tarif et local, Carmenère. Combiné au Cabernet, il donne un grand vin riche, intense et possédant une belle souplesse de tanins.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

