



Almaviva 2020

CHF 348.00 | 10 cl = CHF 23.20

L'Almaviva est un assemblage de Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Petit Verdot et est vinifié dans le style bordelais. Le mariage de deux cultures et la fusion du savoir-faire de deux grands domaines viticoles nous donnent un grand vin parfaitement réalisé. Grenat rubis foncé profond, noyau de couleur solide avec des reflets violets. Une touche florale et un soupçon de pruneau, des zestes d'orange confits, une confiture de mûres douces et un nougat délicat se font entendre. La bouche est élégante avec un bon équilibre, des tanins fins et une belle longueur.

Producteur	Baron Philippe de Rothschild - Viña Concha y Toro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Chili
Région	Vallée du Maipo
Millésime	2021
Format	150 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	15° - 18°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	340201
Accord mets et vins	Bœuf, Plats de poisson raffinés, Agneau, Fruits de mer, Fromages à pâte molle, Gibier



Vinification

Élevage pendant 19 mois en barriques françaises.

Terroir

Excellent vin rouge issu du climat chilien avec une touche bordelaise.

Histoire





2020 a été une année particulièrement sèche, qui a commencé par un hiver frais et sec, ce qui a entraîné un débourrement tardif, principalement au cours des deux premières semaines d'octobre. Le printemps et l'été ont été marqués par des températures élevées, mais aussi par la sécheresse. Ces conditions ont entraîné une maturation rapide des vignes et des vendanges précoces, qui se sont achevées trois à quatre semaines plus tôt que les années précédentes. Malgré ces conditions climatiques extrêmes et grâce à la discipline des équipes, le millésime 2020 révèle une trame fruitée, une fraîcheur ainsi qu'une tension rare.

