

CHILI, CENTRAL VALLEY 'Merlot' 'Clasico' Ventisquero

`Ventisquero heeft met deze `Merlot Clásico' een zeer geslaagde wijn gemaakt. De wijn heeft een mooie rode kleur met violette rand en een kruidige, complexe neus die gedomineerd wordt door de geur van pruimen en kersen vermengd met kaneel, tabak, vanille en chocolade. Hij bevat 85% Merlot en 15% Syrah en 30% van de wijn verbleef 4 maanden op Frans eiken vaten waarna nog een flesrijping van 6 maanden op fles volgt voor de wijn op de markt wordt gebracht. De smaak is evenwichtig, rond en heeft veel rijp fruit en mooi verweven tannines. Schenk deze aangename Merlot iets frisser, op zo'n 16 à 18° graden. Hij past zeer goed bij gerijpte kaas, wit vlees, gevogelte en pastagerechten. Op zijn best is hij tussen zijn eerste en derde of vierde jaar, een aanrader!

Artikelnummer:	P742I
Land:	Chili
Regio:	Central Valley
Appelatie:	Coastal Region
Druivensoort:	Syrah Merlot
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	

CHILI, CENTRAL VALLEY 'Merlot' 'Clasico' Ventisquero

Avec ce `Merlot Clásico', la Maison Ventisquero a élaboré un vin très réussi. Ce vin affiche une belle couleur rouge aux reflets violets et exhale un nez complexe et épicé, dominée par des impressions de prune et de cerise, mêlées aux senteurs de cannelle, de tabac, de vanille et de chocolat. Issu de 85% de merlot et de 15% de syrah, ce vin a séjourné pour 30% dans des fûts de chêne français pendant quatre mois, pour mûrir ensuite pendant six mois en bouteilles avant d'être mis sur le marché. Vin équilibré en bouche, rond et très fruité, il développe de magnifiques fruits rouges et des tanins bien intégrés. Servez ce beau vin à dominante merlot légèrement rafraîchi à 16-18 degrés maximum. Il accompagnera à merveille les fromages mûrs, les viandes blanches, les volailles et les pâtes. Il sera au mieux de sa forme entre sa première et sa troisième ou sa quatrième année. Une occasion à ne pas rater !

N°:	P742I
Pays:	Chili
Région:	Central Valley
Appellation:	Coastal Region
Cépage:	Syrah Merlot
Alcohol:	13%
Vieillessement en fûts:	moins de 6 mois