Montes

Muse Cabernet Sauvignon 2019 noté 98/100 à -40%

Par Qaviste

Détails de l'offre



MONTES MUSE 2019

COLCHAGUA VALLEY

"Arômes très intenses de cassis, de violette, de tiges de fleurs, d'écorce et de terre humide. Très parfumé. Champignons, truffes noires et tabac. Superbes arômes de cabernet sauvignon. Vin moyennement corsé à corsé, aux tanins ultrafins et d'une belle intégration. S'ouvre et se développe. Persistance en bouche de plusieurs minutes. D'une grande finesse. Voici un magnifique cabernet sauvignon pur, une nouveauté de Montes, issu de la vallée de Maipo et vinifié dans leur domaine de la vallée d'Apalta. Sortie en septembre 2022. Production : 6 000 bouteilles. Un nouveau classique en devenir, d'inspiration néoclassique. Très agréable à boire dès maintenant, il sera encore meilleur en 2025 et au-delà." James Suckling

Appellation précise

D.O. Valle del Maipo (Alto Maipo)

Cépage(s)

100% Cabernet Sauvignon

Vinification & élevage

Raisins sélectionnés à la main sur une terrasse alluviale de la rive sud du Maipo, à Buin, à environ 460 mètres d'altitude, au pied de la cordillère des Andes. Sols pauvres et drainants, mêlant galets, argiles, limons et sables. Les fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit préservent l'acidité. Élevage de 18 mois en barriques de chêne français, 70% neuves et 30% d'un vin.

Région

Vallée centrale (Maipo)

Suggestion gourmande / Accord mets et vins

Des viandes rouges grillées et du gibier : un filet de chevreuil, un sanglier rôti. Il aime aussi les plats mijotés avec une sauce légèrement acidulée, tomate ou vin, parfumée au romarin, au thym et au laurier.

Pays

Chili

Couleur

Rouge

Apogée

2026 - 2036

Conseil de service

Carafer 2 heures

Servir à

17° - 18°

Alcool

14,5%

Format

75cl

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Carton