



Chili 



Seña

Rocas de Seña 2021

HISTOIRE :

Errázuriz, l'un des plus célèbres domaines Chiliens a été créé par Don Maximiano Errázuriz en 1870. Eduardo Chadwick, qui le dirige, représente aujourd'hui la 6ème génération à la tête de cette propriété familiale qui fait référence. Il est installé dans la vallée de l'Aconcagua, entre l'océan Pacifique et la cordillère des Andes. Lors d'une fameuse dégustation à l'aveugle connue sous le nom de "jugement de Berlin", les vins du domaine ont surpassé les plus grands vins du monde. Régulièrement notées 100/100 par la presse internationale, ses cuvées sont iconiques et recherchées par les collectionneurs et les tables gastronomiques.

Seña est un vignoble travaillé en Biodynamie dans la vallée d'Aconcagua, proche d'Ocoa. Il est aujourd'hui considéré comme un des plus grands crus d'Amérique du Sud. Le projet lancé en 1995 par Eduardo Chadwick et le Californien Robert Mondavi, est désormais produit exclusivement par la famille Chadwick.

APPELLATION : IG Valle del Aconcagua
CÉPAGE : 35% Malbec, 21% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Grenache, 9% Petit Verdot et 5% Mourvedre
TERROIR : Sols rocheux
RÉGION : Vallée de l'Aconcagua
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%

ELEVAGE :
22 mois en fûts de chêne français (40% neufs) et 5% en œufs de béton.

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 5 à 10 ans
Température de service : 15-18°C



NOTES DE PRESSE :

James Suckling 93/100
Robert Parker : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le vin offre au nez des arômes de violette, de sauge, de cerise et de myrtille, des notes fumées, d'aneth et de clou de girofle.

En bouche le vin est frais et juteux avec des tannins soyeux, la finale est longue, linéaire et vibrante.

ACCORDS :

Pigeonneau rôti, côte de bœuf, marcassin à la sauge et tomate, agneau au romarin et aux cèpes

