



[errazuriz.com](http://errazuriz.com)



**ERRAZURIZ**

**Chili** 



# Errazuriz

## La Cumbre 2018

### HISTOIRE :

Errazuriz, 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.

Le domaine cultive aujourd'hui des vignes qui sont plantées principalement dans la vallée de l'Aconcagua, mais aussi à Casablanca, Maipo, Colchagua et Curicó.

Depuis ses vins abordables, jusqu'aux plus belles bouteilles, Errázuriz signe des crus de grande qualité. Les terroirs au bord de l'océan Pacifique sont frais et adaptés pour la culture du Sauvignon Blanc, du Chardonnay et du Pinot Noir, tandis que les terroirs au pied de la cordillère, aux sols d'alluvions produisent des Cabernet Sauvignon, Carménère et Syrah.

La cuvée Cumbre ("le sommet" en langue Mapuche) provient de trois vignobles de syrah plantés en 1993 et situés sur les hauteurs de la vallée d'Aconcagua.

**APPELLATION :** IG Valle del Aconcagua  
**CÉPAGE :** 96% Syrah, 4% Viognier  
**TERROIR :** Sols alluviaux  
**RÉGION :** Vallée de l'Aconcagua  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14%  
**ACIDITÉ :** 5,59 g/l

**ELEVAGE :**  
22 mois en fûts de chêne (60% neufs).

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans  
Température de service : 15-18°C



### NOTES DE PRESSE :

James Suckling : 93/100

Robert Parker : 93/100

### NOTE DE DÉGUSTATION :

"Le vin offre au nez des arômes d'épices, de violette, de lavande et d'encens, de mûres et de cassis. La bouche révèle de beaux arômes toastés et de café. Les tanins nobles sont élégants et se patinent avec le temps."  
Francisco Baettig

### ACCORDS :

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

