



# Errazuriz

*Errazuriz Max Reserva Carmenère a une couleur profonde et des arômes intenses de fruits des bois avec une complexité épicée et fumée.*



## Max Reserva Carmenère 2022

Aconcagua Valley, Chili

Ce vin s'ouvre sur des **notes d'épices douces** et une pointe de chocolat, suivies d'une couche de fruits noirs qui se construit sur des notes variétales qui rappellent le poivre noir, la sauce soja et le poivron rouge rôti.

**Savoureux et intense en bouche** avec une typicité excellente et des notes douces de tabac et de graphite en finale.

**La texture est équilibrée avec des tannins fermes** et doux ainsi qu'une acidité rafraichissante annonçant un bon potentiel de garde.



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Carménère



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)



ERRAZURIZ

## Max Reserva Carmenère 2022



**James Suckling (JS) : 91 Points (2020)**

*Spiced red plums, cherries, olives and red peppers, following through to a smooth, polished palate with medium body and creamy tannins. Velvety and so drinkable.*



**Wine Enthusiast (WE) : 91 Points (2018)**

*The spicy blackberry aroma has an herbal edge and is lifted by a hint of lemony oak, while this is racy and not the least bit lazy or heavy. Tomatoey plum, berry, peppery spice, chocolate and licorice flavors span a wide spectrum, while this is comported and balanced through the finish. If you like honest Carmenère, this is for you. Drink through 2024.*



**Robert Parker (RP) : 90 Points (2018)**

*I had not tasted the Carmenere from the Max vineyards for a while until they presented the still-untasted 2018 Max Reserva Carmenere. The grapes were hand picked early in the morning and went through a sorting table before being crushed and put in stainless steel to ferment. The wine matured for 12 months in French oak barrels, 30% of them new. It's intensely herbal and spicy, varietal and defined, with clean aromas and focused flavors. The palate is juicy and tender, with moderate acidity and a soft mouthfeel. Barrel Sample: 89-90*



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

[WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM](http://WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM)