



CULTIVÉ  
À UNE ALTITUDE DE  
200 À 400  
MÈTRES

**CARMENERÉ**

**LM**  
**L'ATELIER**



**INTENSE  
ÉQUILIBRÉ**



ARÔMES  
DE MYRTILLE  
**ÉPICES**  
ET CERISE NOIRE

## DÉGUSTATION

---

**ROBE:** Belle couleur vive et intense, aux reflets violets.

**NEZ:** Puissant et intense, il associe des arômes de fruits noirs, de poivre et d'épices discrètement mêlés à des notes vanillées et torréfiées.

**BOUCHE:** La prise en bouche est complexe, fraîche et veloutée.

Le milieu de bouche soutenu par des tannins soyeux, révèle des notes aromatiques de myrtilles, de cerise noires et d'épices fraîches harmonieusement associées aux notes d'amandes grillées et de moka.

La finale longue, et équilibrée exprime toute la race des Carmenères Chiliens.

**Alc. 13,5% vol.**

