



## 2004 Altaïr

Valle del Cachapoal Altaïr Vineyards & Winery

Pourpre étoffé. Bouquet à la large palette de parfums, exprimant la mûre et le cassis. Bouche tout en puissance et en élégance, aux arômes de fruits noirs, mais aussi de tabac et de réglisse; dans la longue persistance aromatique, fruité moelleux très friand.

**Cotation:** Parker 94/100

**Conseils pour le service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Potentiel de garde:** Maintenant – 2019

**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Carmenère, Shiraz, Cabernet Franc

**Teneur en alcool:** 14.5%

**Pays d'origine:** Chili

**Région:** Vallée Centrale

**Producteur:** Viña Altaïr S.A.

**Type de vins :** Vins rouges de garde

**Accord mets - vins:** Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée (rôtis, gibier à poil et à plumes, rosbif, chateaubriand) ou des fromages fruités (gruyère, tilsit ou brie à point)

## Carte pour les clips de étagère de vin

Taille: A7 74x105

### **2004 Altaïr**

Valle del Cachapoal Altaïr Vineyards & Winery

**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Carmenère, Shiraz, Cabernet Franc

**Teneur en alcool:** 14.5%

**Conseils pour le service:** Chambré entre 16 et 18 degrés.  
Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service,  
goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Potentiel de garde:** Maintenant – 2019