



Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Il réjouit le palais et pénètre l'âme

Beschreibung:

Il y a plus de 20 ans, les coteaux chiliens d'Alta Cachapoal ont été plantés de nouvelles vignes pour offrir un terroir au Sideral. Les parcelles bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré avec des brises fraîches, et sont irriguées par la rivière Cachapoal. C'est l'oenologue Gabriel Mustakis, fort d'une expérience internationale, qui imprime sa griffe au Sideral. Les raisins sont vendangés à la main en plusieurs tries, puis le vin est élevé en barrique.

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé aux reflets violets. Quelques notes florales agrémentent le bouquet ouvert de myrtilles et de cassis, avec des nuances de nougat, de chocolat crémant et de vanille bourbon en arrière nez. L'attaque tendre et incroyablement veloutée fait place à des arômes fruités marqués de baies noires, avec maintenant également des mûres et des notes de cacao, sur des tannins mûrs en soutien; très puissant et juteux bien au-delà du milieu de bouche; très longue finale stimulante.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec le chili con carne, les boulettes de viande, les lasagnes, les pizzas et le ragoût de bœuf. Vous l'apprécierez également avec un gratin de maïs, du poulet ou des tourtes à la viande.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Chili

Sous-région: Rap

Produzent: Viña San Pedro

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 64% Cabernet Sauvignon, 23% Syrah, 6% Carmenère, 6% Petit Verdot, 1% Caberne

Artikelnummer: 0678419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft: Chili
Notation: Tim Atkin 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 64% Cabernet Sauvignon, 23% Syrah, 6% Carmenère, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2031
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.