



## Syrah La Cumbre

Valle de Aconcagua DO, Viña Errázuriz

Syrah élevée en fûts à son apogée

### **Beschreibung:**

Cette Syrah d'exception, signée Errázuriz, est née dans la vallée de l'Aconcagua, où se rencontrent le soleil et les vents froids des Andes. À la fois profonde, concentrée et souple en bouche, elle allie la puissance du Nouveau Monde à une élégance classique et un caractère affirmé. Après un élevage de 22 mois en barriques et plusieurs années en bouteilles, elle se révèle désormais à son apogée: plaisante, complexe et extrêmement intense.

### **Degustationsnotiz:**

Rubis dense aux reflets violets. Beaucoup de fruits noirs, cerises et myrtilles, ainsi qu'une touche d'anis et de romarin dans le nez très expressif se terminant sur des notes toastées de vanille. Au palais, des nuances épicées viennent peu à peu agrémenter la tendre texture et la belle concentration de fruits. C'est une Syrah aux tannins veloutés, qui bien que dense reste toujours élégante, fondante et gourmande. Finale persistante sur des notes chocolatées et minérales.

### **Accompagne idéalement:**

Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de boeuf, l'agneau en croûte d'herbes, les scampi grillés, le poisson à l'ail. Dégustez-le également avec des fromages à pâte molle affinés et du gibier.

### **Servierempfehlung:**

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.

**Pays d'origine:** Chili

**Sous-région:** Vallée d'Aconcagua

**Produzent:** Viña Errázuriz

**Elevage:** 22 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2030

**Cépage(s):** 100% Shiraz

**Artikelnummer:** 0302816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Syrah La Cumbre

Valle de Aconcagua DO  
Viña Errázuriz

<b>Herkunft:</b>	Chili
<b>Notation:</b>	Descorchados 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100, Tim Atkin 92/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Shiraz
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	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.