



## 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 agrémente 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:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	Chili
<b>Sous-région:</b>	Vallée d'Aconcagua
<b>Produzent:</b>	Viña Errázuriz
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Shiraz
<b>Artikelnummer:</b>	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>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.