



Altaïr

Valle del Cachapoal DO, Viña San Pedro

La référence en provenance d'Alto Cachapoal

Description:

Altaïr est l'une des étoiles les plus brillantes de la voûte céleste. Ce nom symbolise bien l'ambition de ce vin emblématique et fascinant de Viña San Pedro: exprimer tout le potentiel des meilleurs terroirs du domaine. Les raisins proviennent de petites parcelles sélectionnées dans la vallée de Cachapoal, où la diversité des sols façonne le caractère complexe de l'Altaïr. L'argile apporte la richesse et des arômes de fruits mûrs, tandis que le basalte volcanique lui confère structure et nuances minérales. Parallèlement, la fraîcheur venue des Andes et du Pacifique permet aux raisins de mûrir lentement, préservant ainsi la fraîcheur et la précision de leurs arômes. Malgré sa profondeur et sa puissance remarquables, l'Altaïr est extrêmement gouleyant et se montre agréablement concentré et souple à la fois.

Profil aromatique:

Rouge pourpre brillant du disque jusqu'au centre. Délicieux bouquet de cassis, de gelée de mûres et de tarte aux cerises, sur un soupçon de grains de moka torréfiés, de biscuits au chocolat et de chaudes notes d'épices. Intensité et grande finesse en bouche. L'équilibre parfait est souligné par des tannins délicats et une acidité croquante. Expressif et puissant jusque dans la finale longue et veloutée

Va bien avec:

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.

Température:

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

Pays d'origine: Chili

Appellation: Cachapoal (Rapel)

Producteur: Viña San Pedro

Fabrication: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.5%

Prêt à boire: jusqu'en 2036

Raisins: 57% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc, 18% Carmenère, 1% Syrah, 1% Petit Verdot

N° article: 0678522

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Altaïr

Valle del Cachapoal DO
Viña San Pedro

Pays d'origine: Chili
Classifications: Descorchados 97/100, Drinks Business 96/100, Decanter 96/100, Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Raisins: 57% Cabernet Sauvignon, 23% Cabernet Franc, 18% Carmenère, 1% Syrah, 1% Petit Verdot
Prêt à boire: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 22 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 14.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.