



## Syrah Block G+I

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Quand le Chili rencontre la vallée du Rhône

### **Beschreibung:**

Le domaine artisanal Polkura est abonné aux très bonnes notes. Cela vaut aussi pour le Block G+I, disponible en quantité très limitée, produit par le perfectionniste et spécialiste de la Syrah Sven Bruchfeld. Fruité et explosif, il reflète également toute la complexité des Syrah de la vallée du Rhône.

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre impénétrable presque noir au centre. Bouquet expressif de petites baies noires, de poivre noir fraîchement moulu, de clous de girofle et de vanille bourbon, puis enfin de truffes en chocolat. La bouche se révèle explosive et dynamique, juteuse et très élégante, sur des arômes de cassis et de mûres, des notes épicées et encore une fois de vanille puis finalement une touche de tabac. Finale persistante dévoilant continuellement de nouvelles facettes.

### **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:** Col

**Produzent:** Valle de Colchagua

**Elevage:** 24 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 15.0%

**A boire:** jusqu'en 2027

**Cépage(s):** 98% Syrah, 2% Viognier

**Artikelnummer:** 0466617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Syrah Block G+I

Marchigue  
Valle de Colchagua

**Herkunft:** Chili  
**Notation:** James Suckling 97/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100  
**Cépage(s):** 98% Syrah, 2% Viognier  
**A boire:** jusqu'en 2027  
**Elevage:** 24 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0%  
**Servier:** 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.