



Syrah Block G+I

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Syrah de Sven Bruchfeld en quantité très limitée

Beschreibung:

Sven Bruchfeld, expert de la Syrah au domaine artisanal chilien Polkura, a un objectif clair: obtenir un jour les 100 points tant convoités du guide Parker. Il s'en rapproche fortement avec le Block g+i 2021, qu'il considère lui-même comme le meilleur millésime qu'il ait jamais vinifié. Mais bien plus que la note, c'est la méthode de travail durable mise en œuvre dans ses vignes et la protection de la faune et de la flore qui lui importent.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre saturé et brillant du disque jusqu'au centre. Nez expressif aux notes envoûtantes de cerises noires, de mûres, de lard fumé et de poivre noir, sur des touches d'épices méditerranéennes, de violettes cristallisées et de zestes d'orange sanguine. Puissant et intense en bouche, il dévoile une finesse et une harmonie remarquables. Des tannins fins et serrés, ainsi qu'une fabuleuse acidité assurent l'équilibre et une longueur imposante dans une finale grandiose.

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

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 99% Syrah, 1% Viognier

Artikelnummer: 0466621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Syrah Block G+I

Marchigue
Valle de Colchagua

Herkunft:	Chili
Notation:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	99% Syrah, 1% Viognier
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
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.