

# **Syrah**

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Du spécialiste chilien de la Syrah

#### Beschreibung:

Le propriétaire et oenologue de Viña Polkura, Sven Bruchfeld (ancien d'Errázuriz), se voue entièrement à la Syrah: «J'adore le parfum de la Syrah du Vieux Continent, ses notes poivrées explosives et son côté floral, mais aussi sa structure dense qui ne se développe que dans un climat chaud.»

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre saturé, reflets violets. Nez complexe de cerises noires, de cassis, d'épices exotiques et de vanille. Opulence de baies noires en bouche, l'agréable acidité apporte fraîcheur, structure et équilibre à cette syrah aux tannins d'une grande maturité; délicieuses notes de chocolat crémant et de fumée dans la finale complexe et juteuse aux nuances légèrement terreuses.

#### 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: 12 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

Viticulture: Tradition Vol. alcool: 14.5%

Vol. alcool: 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2028

**Cépage(s):** 94% Syrah, 6% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0671717

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## **Syrah**

Marchigue

Valle de Colchagua

Herkunft: Chili

Notation: Descorchados 94/100, Antonio Galloni 91/100,

Decanter 90/100, James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18/20, Tim Atkin 91/100,

Wine Spectator 90/100

**Cépage(s):** 94% Syrah, 6% Cabernet Franc

A boire: jusqu'en 2028
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.5%

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.