



Sideral

Valle del Cachapoal, Viña San Pedro

Un best-seller du Chili pour les moments forts

Beschreibung:

Depuis son premier millésime, cet assemblage parfait du modeste, mais non moins remarquable, domaine chilien Altair, est abonné aux notes les plus hautes. Le vignoble est situé sur les pittoresques contreforts des Andes. La vallée est traversée par la rivière Cachapoal, qui amène des brises fraîches venant tempérer son climat méditerranéen. Des étoiles sur l'étiquette, du soleil en bouteille!

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre saturé, nuances violettes. Un soupçon de réglisse agrémenté le nez très chilien aux notes de mûre et de cassis, sur des touches de chocolat noir et du moka. L'attaque d'une grande douceur fait place à des arômes de petits fruits noirs pleins de caractère et d'un bel équilibre, cerises et myrtilles, sur des nuances de croûte de pain et d'herbes méditerranéennes; tannins veloutés et jolie fraîcheur dans la finale équilibrée.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec le chili con carne, les boulettes de viande, les lasagnes, les pizzas et le ragoût de bœuf. Vous l'apprécierez également avec un gratin de maïs, du poulet ou des tourtes à la viande.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Chili

Sous-région: Rap

Produzent: Viña San Pedro

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 73% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 9% Carmenère, 4% Petit Verdot, 3% Caberne

Artikelnummer: 0678421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sideral

Valle del Cachapoal
Viña San Pedro

Herkunft:	Chili
Notation:	Descorchados 95/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	73% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 9% Carmenère, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.