



Altaïr

Valle del Cachapoal DO, Viña San Pedro

La référence en provenance d'Alto Cachapoal

Beschreibung:

Altaïr est la douzième étoile la plus brillante de la voûte céleste et est facilement repérable à l'oeil nu. Un nom parfait pour le vin favori de Viña San Pedro qui met en évidence le formidable potentiel du domaine et de la région. Cet assemblage de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc est élaboré avec le plus grand soin en fonction des conditions climatiques de chaque millésime.

Degustationsnotiz:

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

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: Cac

Produzent: Viña San Pedro

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0678521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Altaïr

Valle del Cachapoal DO
Viña San Pedro

Herkunft:	Chili
Notation:	Descorchados 98/100, James Suckling 96/100, Tim Atkin 97/100, Score 19/20
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	22 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 décanner.