



Syrah Secano

Marchigue, Valle de Colchagua, Viña Polkura

Une syrah qui se passe d'irrigation

Beschreibung:

Le Secano est sans aucun doute l'un des projets les plus passionnants du Chili. Une syrah qui se passe totalement d'irrigation. Lors de la plantation du vignoble dans la vallée reculée de Marchigue, une grande importance a été accordée à la préparation parfaite du sol, de sorte que les racines puissent s'enraciner profondément et y puiser leurs nutriments.

Degustationsnotiz:

Robe rubis, accents violets. Un nez magnifiquement parfumé rappelant les myrtilles, le cassis, le chocolat crémant et le poivre noir, puis enfin un soupçon de nougat. Beaucoup de fondant dans l'attaque, qui fait place à un fruit explosif se développant rapidement, maintenant aussi des cerises noires et un soupçon de thé de Ceylan, sur de belles notes toastées et un peu de clou de girofle; persistance aromatique dans la puissante finale, belles réserves.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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 2034

Cépage(s): 89% Syrah, 11% Carignan

Artikelnummer: 0888821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Syrah Secano

Marchigue
Valle de Colchagua

Herkunft:	Chili
Notation:	James Suckling 96/100, Descorchados 94/100, Parker 94/100, Tim Atkin 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	89% Syrah, 11% Carignan
A boire:	jusqu'en 2034
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.